4t Maridatge Musical

l'Aldea

28 setembre 2019

Masia Pla dels Catalans

Gaspatxo de cirera amb llagosti, caviaroli, ous de salmó, crumble i flors.

Indià Blanc

Graus
13.5 %

Elaboració
És un vi elaborat amb vinyes d'entre 35 i 65 anys.

En nas
Afruitat, floral i molt perfumat. Amb notes de fruites tropicals mesclades amb tocs de préssec amb almívar.

En boca
Equilibrat i untuós, fresc i amb final complex.

Recomanacions de consum
Servir-lo entre 6-8°C.

4t Maridatge Musical l'Aldea

Hèctor Roda

Mini amanida de tonyina amb escabetx
les seues verdures i cruixent d'algues.

Mon Iaio Sisco
Blanc

Graus
13.5 %

Elaboració
Fermentació a temperatura controlada.
Treball de 4 mesos amb les lies.

En nas
Aroma molt expressiu de la Garnatxa blanca, inequívoc, equilibrat. Es una barreja de fruites blanques madures (pera...), fruites de pinyol (albercoc, préssec) i plantes de la zona.

En boca
Molt expressiu, saborós, afruitat. Potent, carnós, amb certa untuositat i complex. Post gust força llarg i amb el record dels aromes del conjunt de fruites i plantes.

4t Maridatge Musical l'Aldea

Joan Estellé

Caneló de rostit.

Edetària selecció Blanc

Graus

14 %

Elaboració

Fermentació i criança de 8 mesos en botes noves de 500 litres de roure francès.

En nas

Complex i molt mineral.

En boca

Potent, compensat amb una bona acidesa molt integrada, estructurat, sedós, llarg, persistent i elegant.

Maridatge

Caldereta de peix, arròs negre, peixos greixosos com rogers, llobarro o tonyina; carns blanques i formatges tipus curats.

Recomanacions de consum

Decantar i servir-lo entre 12 - 14°C.

4t Maridatge Musical l'Aldea

Les Xiques

Espaguetis Tetrazzini cremosos amb pit de pollastre i bolets gratinats amb formatge parmesà.

Celler Arrufí Trepadella Negre

Graus
13,5 %

Elaboració
Fermentació a temperatura controlada 22-25°C.

En nas
Gran amplitud d'aromes, on destaquen les fruites roges madures, fruites negres i notes de regalèssia.

En boca
Equilibrat. Afruitat amb una lleugera tanicitat que estructura el conjunt. Molt persistent.

4t Maridatge Musical l'Aldea

La Vaqueria

Ànec curat amb mores

Serra de les Fites
Negre

Graus
14 %

Elaboració
12 mesos de criança en botes de roure francès durant dotze mesos.
80% Garnatxa negra i 20 % Carinyena,

En nas
Hi predomina la fruita madura,espècies i notes provinents de la fusta,

En boca
Llaminer, bon equilibri entre la fusta i la fruita; es tracta d'un vi llarg i equilibrat,

*Medalla de plata al concurs de les Garnatxes del Món 2018.

4t Maridatge Musical l'Aldea

Muñoz Forners

Mousse de caramel, cremós d'avellana i cruixent de fruits secs.

Llàgrimes de Tardor Mistela Blanca

Graus
16 %

Elaboració
Maceració de 48 hores. Posteriorment es procedeix al premsat i se li afegeix l'alcohol vínic perquè no es produeix i la fermentació i es deixa reposar en dipòsit fins a l'hora de l'embotellat.

En nas
Aroma floral, notes de mel, fruita confitada.

En boca
Saborós, dolç, fruitós, bona acidesa i llarg.

Maridatge
Postres, dolços i rebosteria.

Recomanacions de consum
Servir-lo entre 10-12°C.

4t Maridatge Musical l'Aldea

Masia Pla dels Catalans

Pla dels Catalans

HECTOR RODA

Restaurant "la Llar"

Assessor Gastronòmic Joan Estellé Martí

LA VAQUERIA bar restaurant

Muñoz forners pastissers

Agrícola Catalana l'Aldea

LES XIQUES PIZZERIA RESTAURANT

PÒDIUM Bar · Bar · Bar · Bar · Bar · Restaurant · Restaurant

viorigen

Ajuntament de l'Aldea

4t Maridatge Musical l'Aldea