



Ajuntament de l'Aldea
Regidoria de Ciutadania

9è MARIDATGE MUSICAL

Vins DO Terra Alta, Tapes i Música en Directe



17 octubre ~ Pavelló d'Esports ~ l'Aldea

+ info www.laldea.cat



1988

Diputació Tarragona



#impulsemalaldea



DENOMINACIÓ D'ORIGEN
TERRA ALTA





Masia Ullets
EVENTS

Masia Ullets EVENTS
t-. 670 91 40 40
a-. c/ Raval de la Llet 86
c-. info@masiaulletsevents.es

TÀRTAR de SALMÓ



PORTAL BLANC

Maridatge:

Paelles i arrossos, peix blanc, pasta, foie i marisc.

Nota de Tast:

Vi jove de color groc pallós brillant amb suaus tons verdosos. Aroma potent a fruites tropicals, litxis, fruites blanques com el plàtan, préssec i amb records florals de roses blanques i herbes de bosc baix. En boca és molt saborós, ampli, fresc, excel·lent acidesa, de nou amb un record floral i un final molt subtil i elegant.



és el moment
de trencar el gel
entre tu i el QR

Panipuri de Tàrtar d'Anguila Fumada

en crema de maçana
àcida, bitxo d'Ibarra
i llima verda



ILERCAVÒNIA BLANC

Maridatge:

Carns blanques, peixos grassos, arrossos i foie.

Notes de Tast:

Vi blanc de color groc daurat amb tons verdosos. Complex en aromes que recorden la pinya i el mango amb algunes notes de maçana i albercoc. En boca és untuós, llarg i persistent. La retronasal recull aromes florals i de menta fresca.



tu ets la peça
fonamental
del maridatge



Masia Ullets
EVENTS

Masia Ullets EVENTS
t-. 670 91 40 40
a-. c/ Raval de la Llet 86
c-. info@masiaulletsevents.es

ENSALADA de LLAGOSTINS

i pop roquer



ELS COSTUMS

Maridatge:

Un acompanyant ideal per a marisc, arrossos, pastes, amanides i carns blanques.

Nota de Tast:

Color groc daurat, aromes de flors blanques i ametlles, amb una acidesa fresca i un equilibri serè.



i el QR??,
ho hauré
de provar...

HECTOR RODA

Restaurant "la Llar"

Restaurant La Llar Hèctor Roda

t-. 977 45 05 06

a-. av Francesc Robert Graupera S/N

c-. hrrodamar@gmail.com

CANELÓ de BRANDADA de BACALLÀ

en salsa de ceba
caramel·litzada.



ALMODÍ ROURE

Maridatge:

Carns vermelles i blanques, arrossos, risotto,
bacallà i aperitius.

Notes de Tast:

Vi negre dens, de color violaci, brillant i fluid a la
copa. Desprèn aromes de gerds, mores i fruites
del bosc, amb notes de regalèssia i espècies.
Agradable i carnós, és fresc a la boca i
lleugerament tànnic. A la retronasal esclaten els
aromes de melmelades de fruits rojos.



escaneja'm
i fes la teua millor
foto

HECTOR RODA

Restaurant "la Llar"

Restaurant La Llar Hèctor Roda

t-. 977 45 05 06

a-. av Francesc Robert Graupera S/N

c-. hrrodamar@gmail.com

ROL CRUIXENT de POLLASTRE

en salsa de prunes.



L'AVI ARRUFÍ

Maridatge:

Carns vermelles i de caça, rostits tradicionals i formatges curats.

Notes de Tast:

Vi de Guarda de color roig-robí intens, amb aromes de fruita madura, cacau i notes minerals. En boca és potent, estructurat i equilibrat, amb un final llarg i persistent.



recordem
aquest moment?

CREMA CATALANA

amb maçana caramel·litzada,
crumbel i caramel salat.



POBLE VELL

Maridatge:

Marida molt bé amb patés, formatges forts i picants, crema catalana, postres de música i flams.

Notes de Tast:

Color ambre groc, Aromes de fruits secs torrats, figa seca i pa de figa, mel i codonyat. És sedós, untuós amb bona estructura i llarg recorregut.



les postres
i encara no ???

Un any més, volem que siguis protagonista directe del **9è Maridatge Musical!** Per sortir en pantalla, **escaneja el QR** que trobaràs al llibret i també pel Pavelló d'Esports. Un cop escanejat, és molt senzill:

fes-te una foto i et veuràs en pantalla al Pavelló!

No necessites tenir Instagram, Facebook ni res de res! Només has d'escanejar el **QR**, pujar la foto i, si vols, posar el teu nom real o nickname i el comentari que acompanyi aquest moment tan especial.

Comparteix fotos simpàtiques dels vins, les tapes, els teus amics i amigues, i experimenta al màxim els gustos, les olors i els sabors del **9è Maridatge Musical de l'Aldea 2026!**

I després del maridatge i de l'acompanyament musical de les tapes i els vins amb **Maria Jacobs**, la festa continua amb els ritmes més ballables del **DJ Pani** i els nostres **#QuintosAldea2009**, que, a més de ser uns grans cambrers, ara els tindrem a la barra dels **#quintos** per continuar la festa!

