



## **MARIDAJES ESPECIALES PARA SORPRENDER ESTA NAVIDAD, Parte II**

Para aquellos que aunque les guste sorprender y sorprenderse. Para aquellos que quieren seguir siendo fieles a las costumbres y sin llegar a ser tan “arcaicos” como para pensar que los blancos son para pescados y mariscos o los tintos para carnes ,y que cuanto más añada tenga el vino más potente el plato, o por el contrario el esnobismo de combinaciones casi imposibles fuera del mundo del vino , y no les terminan de llenar.

Por todo esto os proponemos otras dos nuevas combinaciones para esta navidad con dos vinos muy especiales.

### **Cava Mas Via Brut 2000, de Cavas Mestres**

Como ya he venido demostrando en artículos anteriores el cava es uno de mis vinos de “fondo de armario” preferidos y en concreto Bodegas Mestres una de mis prendas favoritas. En este caso, este vino es mucho más que un cava por su crianza, envejecimiento y peculiares notas de cata finales.

Su primera fermentación y la crianza del vino base la realiza en barricas sobre sus lías (restos de levaduras provenientes de la fermentación alcohólica) durante 12 meses y su segunda fermentación en botella en fase de rima (en posición horizontal) y con una crianza de 130 meses en botella tradicional con sus lías.

Solo una pequeña reflexión antes de la nota de cata y maridaje, esta joya ha estado más de 10 años dentro de una botella esperando pacientemente y que al final, sin hacer odiosas comparaciones, sale al mercado con un precio muy bajo para lo que lleva a sus espaldas.

Su longeva crianza le hacen que adquiriera unos matices a bollería fina, fruta confitada y recuerdos ligeramente ajerezados, con una burbuja “finísima” e integrada, que lo hacen único, para combinar con pescados al horno como besugo o carnes asadas ligeramente suaves.

### **Fondillon Gran Reserva 1948, de Primitivo Quiles**

En esta ocasión hablamos de un vino noble de una alta graduación alcohólica natural, conseguida por la sobre maduración de la uva monastrel y que por sistema dinámico de soleras y criaderas tiene un envejecimiento muy longevo.

Esta joya Alicantina que podemos encontrar por precios casi irrisorios, se hace perfecta para tomar como aperitivo o incluso como sobremesa para hacer de sustitutivo a un destilado.



De carácter pasificado y con notas balsámicas de la madera, nos ofrece sensaciones tan peculiares como torrefactadas, taninos y una acidez impresionante. Estas características lo hacen un buen compañero para frutas pasificadas y postres con frutas caramelizadas o asadas.

No dudes en visitar [www.catacatae.com](http://www.catacatae.com) y ver las nuevas propuestas en catas para grupos y amigos para estas próximas fechas navideñas

### **Manitas de cerdo rellenas de foie y boletus**

Deshuesadas y rellenas de foie, la suave textura de cada bocado es indescriptible



No dudes en visitar [www.catacatae.com](http://www.catacatae.com) y ver las nuevas propuestas en catas para grupos y amigos para estas próximas fechas navideñas