



Algo más que Cava y Champagne para brindar

Sin intención ninguna de querer entrar en connotaciones políticas, territoriales o caer en problemáticas de quien fue primero, queremos desde Cata Catae presentaros una opción diferente de vinos espumosos nacionales con su mejor maridaje, que darán la talla perfectamente en cualquier mesa que les abra sus puertas.

Cárolus Gran Reserva de Toledo, con Quesos ahumados y curados

Vino manchego de bodegas Cuevas Santoyo, elaborado con Sauvignon Blanc, Airén y Macabeo y con el método tradicional, se atreven a hacer un envejecimiento sobre sus lías de más de 36 meses en “rima” para que el momento del degüelle nos pueda presentar esos matices a bollería fina, frutos secos y tostados a pan ligeros, que lo hacen perfecto para enfrentarse a quesos con potencia y mucho sabor.

El Grifo Malvasía Brut de Lanzarote, con Gambas, Langostinos, Quisquillas...

Este vino espumoso mono varietal de Malvasía volcánica de las Bodegas el Grifo de Lanzarote con 12 meses de segunda fermentación en botella y nos aporta aromas intensos a flores y frutas frescas típico de esta variedad de uva agravado por el duelo volcánico, que van a permitir junto a su ligereza en boca no quedar por encima de los sabores ligeros y salinos de estos pequeños crustáceos.

Xamprada Ecológico del Bierzo, con... simplemente solo.

De la peculiar y afamada empresa Prada a Tope de productos típicos del Bierzo nos muestran un rosado con dos uvas cuando menos curiosas para hacer este espumoso, 75% Mencía y 25% Godello, consiguen después de diez meses en segunda fermentación con sus lías un aporte de frutas rojas y sensaciones golosas en boca que junto a su golosina de fresa y cítricos en nariz lo hacen ideal para consumirlo solo, pero con un pescado a la plancha se hace un amigo inseparable.

Botanis Muscat 2013 de la DO Sierras de Málaga con postres de frutas a base de almibares

De bodegas Jorge Ordoñez elaborado con uvas de moscatel de Alejandría de exóticos aromas florales con una sensación dulce justa, de carbónico añadido hacen que la ausencia de una segunda fermentación y con tan solo 6,5% de volumen se presente como una buena opción de cara a moderarnos estas fechas con el consumo de alcohol.



No dudes en visitar www.catacatae.com y ver las nuevas propuestas en experiencias para regalar estas navidades a grupos y amigos.