

En tu copa

PARA ACOMPañAR **CARNES**



Emparejar vinos de una región con los platos típicos del lugar es un acierto seguro, por lo que conviene fijarse en ese detalle a la hora de casarlos. Los vinos con ligera crianza suelen ser buenos aliados de las carnes adobadas o preparadas con hierbas aromáticas, especialmente si se trata de caza menor. Pero funcionan igualmente bien con carnes presentadas en salsa. El cordero, al igual que el jabalí, las carnes rojas y la caza mayor muestran su mejor cara en compañía de vinos de larga crianza. En este caso, emparejaremos platos contundentes con tintos reserva o con gran reservas. Con estos platos es el momento de rescatar del olvido esas solemnes botellas de tintos guardados para una gran ocasión.



FERRER BOBET SELECCIÓ ESPECIAL VINYES VELLES 2013

Ferrer Bobet
D.O.Q. Priorat

Salido de un viejo viñedo donde la uva se ha seleccionado a mano. Elegante y persistente (58 €).



GRAN RESERVA 890 2004

La Rioja Alta
D.O.Ca. Rioja

Un tinto maduro y refinado que ha batido récords. Es la feliz conjunción de hábiles manos en bodega y espectacular uva (80 €).



MACÁN 2013

Benjamín de Rothschild & Vega Sicilia
D.O.Ca. Rioja

La aventura riojana de estos dos colosos no podía dar más que dar finura (45 €).



MC 2014

Marqués de Cáceres
D.O.Ca. Rioja

Un tinto moderno y con un carácter riojano, que obtiene lo mejor de la uva tempranillo con un toque de graciano (28 €).



GARMÓN 2014

Garmón Continental
D.O. Ribera del Duero

Extraer finura de la potencia no es fácil. Pero este, por el contrario, es pura expresión de refinada elocuencia tempranillo (38 €).