

Duelo de Tintos

Rumanía vs. Ribera del Duero

con la sumiller:

Clara Isamat

muces
Muestra de Cine Europeo
Ciudad de Segovia

Centro Cultural - La Alhóndiga
Sábado 17 de noviembre - 13.30h

VINOS DE RUMANÍA

DOMENILE BLAGA: Pequeña bodega familiar fundada en 2010, con 40 hectáreas de viñedo en una de las regiones con mayor tradición vitivinícola de Rumanía (Dealu Mare). Produce entre 150.000 y 200.000 litros de vino al año.

Cuvée XXVIII Domino 2011

Uvas: Cabernet Sauvignon – Merlot

Graduación alcohólica: 14%

Envejecimiento: 12 meses en barricas de roble

Temperatura de servicio: 15°-17° C

Nota de cata: vino de color rubí, con matices de pimiento. En nariz presenta una complejidad peculiar, con mezcla de sensaciones de arándano, grosella y pimiento verde, ligeramente picante. En boca es generoso y fuerte, pero cálido a la vez, con delicados taninos. Muy buena persistencia. Gran capacidad de envejecimiento. Ha sido reconocido con uno de los Bacchus de Plata 2018 en el concurso organizado por la Unión Española de Catadores.



CRAMELE RECA: Elaboran vinos desde 1991. Algunos de sus productos de calidad premium están considerados entre los mejores del país y tienen una excelente acogida en el resto de Europa.

Cuvee Überland 2015

Uvas: Cabernet Sauvignon (60%) – Merlot (40%)

Graduación alcohólica: 14%

Temperatura de servicio: 15°-18° C

Nota de cata: vino de color rubí oscuro. En nariz, aromas a fruta sobremadura que se aprecian antes de la degustación (cerezas amargas, picotas, grosellas y ciruelas). En boca sabor a pasas y ron añejo del Caribe, vainilla y un ápice de pimienta. Buena capacidad de envejecimiento.

Maridaje: filet mignon, caza, ternera, pato, queso azul. Postres con cerezas, moras y grosellas, tiramisú y mousse de chocolate.



SENATOR WINES: Bodega privada que combina tradición con la más moderna tecnología para producir vinos con fuerte personalidad. En la actualidad explotan más de 800 hectáreas de viñedo en cuatro regiones diferentes: Vrancea, Însurăței (Brăila), Huși y Tirol (Caraș Severin).

Senator Private Collection 2012

Uvas: Cabernet Sauvignon, Băbească Neagră, Fetească Neagră

Graduación alcohólica: 13%

Temperatura de servicio: 12°-15° C

Nota de cata: color rubí intenso. En nariz complejo, penetrante, con aromas típicos de Fetească Neagră (mermelada de ciruelas), combinados con los del Cabernet Sauvignon (grosella negra, chocolate negro) y Băbească Neagră (pimienta y especias). En boca es un vino equilibrado (alcohol, taninos, acidez). Vino extractivo, con cuerpo y perfecto equilibrio entre fruta y frescor. Destacar notas a ciruelas secas, chocolate y tabaco.

Maridaje: vino excepcional para acompañar la carne en salsa de cacahuete y bayas. Su notable complejidad permite que vaya bien con casi cualquier carne roja.



VINOS D.O. RIBERA DEL DUERO

BODEGA SAN ROQUE DE LA ENCINA

La bodega nace en Castrillo de la Vega (Burgos) como sociedad cooperativa en 1956 con 249 socios. Hoy disponen de 400 hectáreas de viñedo y una producción anual que ronda el millón y medio de litros de vino (de los que se embotellan alrededor de 300.000 botellas con la etiqueta de la D.O. del Ribera de Duero).



MONTE PINADILLO ROSADO

Uvas: Tinta Fina (100%)

Elaboración: vendimia manual seleccionada. Maceración fría de 12 a 26 horas. Fermentación controlada a 16° C.

Temperatura de servicio: 8°-10° C

Nota de cata: color rosa fresa, con lágrima presente que se desliza por la copa. Nariz intensa y fresca, con aromas a fresas silvestres que enlazan aromas a hinojo y la sutileza de las flores blancas. Entrada en boca sedosa debido a su volumen, equilibrado, con una buena acidez bien integrada que resulta refrescante.



MONTE PINADILLO CRIANZA

Uvas: Tinta Fina (100%)

Elaboración: vendimia manual seleccionada. Maceración al menos 21 días. Fermentación controlada a 28° C.

Envejecimiento: 12 meses en roble francés y americano

Temperatura de servicio: 18° C

Nota de cata: color rojo granate con capa alta. Nariz compleja y muy intensa, con aromas a frutos negros compota y Goloso, con aromas a tofe, vainilla y el frescor de los balsámicos. En boca se muestra elegante, sedoso y con muy buena estructura. Graso y con volumen.



MONTE PINADILLO ROBLE

Uvas: Tinta Fina (100%)

Elaboración: vendimia manual seleccionada. Maceración máxima de 14 días. Fermentación controlada a 28° C.

Envejecimiento: 4 meses en roble francés y americano

Temperatura de servicio: 14°-16° C

Nota de cata: color rojo púrpura, con reflejos violáceos. Nariz intensa, muy presentes los fruto negros del bosque, aroma envolvente de la vainilla y el tofe, y la sutileza del regaliz negro. En boca se siente su presencia. El cuerpo del vino y la estructura de la madera están muy bien ensamblados.



DEGUSTACIONES

QUESOS DE FERMA CĂȚEAN (RUMANÍA)

Negocio familiar que elabora quesos desde hace varias generaciones. A partir de leche cruda, su amplia gama de productos sigue la tradición de las recetas locales. Su oferta de productos incluye quesos frescos de sabor salado, frescos de sabor suave, curados, ahumados (a fuego lento, con madera de haya) y alguna variedad típica de la zona montañosa de Rumanía.

TORREZNOS DE CHOCOLATE PETIT SALTY SWEET

Bombón de chocolate negro con base crujiente de torrezno deshidratado, ligeramente salado y final dulce-chocolate con un toque amargo.

Durante la cata también se servirán aperitivos por cortesía de FONDA ILUSTRADA JUAN BRAVO.



FONDA ILUSTRADA
JUAN BRAVO
RUBÉN ARNAZ



CLARA ISAMAT

Sumiller y fotógrafa profesional, ha trabajado en prensa escrita y ha impartido numerosos cursos y seminarios de fotografía. En 2005 abrió su restaurante en el Alt Empordà (Girona). En la actualidad ofrece asesoramiento sobre vinos y organiza catas, colabora con diversos medios y comparte sus conocimientos en su web www.vinoscompartidos.com.



muces.es