vinetur

Menú de las Jornadas de Maridaje de caza y vino Ponte da Boga

lunes 18 de noviembre de 2013

ESCRITO POR PONTE DA BOGA

Compartimos el menú previsto para las **Jornadas de Maridaje de caza y vino** que organiza el hotel Krabelin en Eibar el 22 de noviembre a las 21:30 h.

Aperitivo:

-Hojaldre de codorniz y foie.

Menú:

-Ensalada de faisán en escacheche.

-Tartaleta de liebre con frutos de otoño.

-Perdiz a la cazadora.

-Solomillo de jabalí braseado con salsa de cerezas.

Postre:

-Biscuit de higos con salsa de caramelo y crujiente de coco.

Bodega:

-Ponte da Boga Mencía 2012

Variedad : 100% Mencía. Temperatura consumo: 15º C.

Vino color rojo intenso que recuerda a la picota. En nariz intensa, con notas de frambuesa, de rosa, de mora y un fondo a violeta y pimienta verde. Después de una entrada en boca redonda, el vino ofrece una sensación de gran equilibrio, de frescura y de elegancia, dejando entrever cierta mineralidad. Sin asperezas ni pesadez.

-Ponte da Boga Godello 2012

Variedades: 89% Godello, 8% Albariño y 3% Dona Branca. Temperatura consumo:10º C.

Color amarillo verdoso. De buena intensidad, la nariz se abre sobre unos toques a cítricos (bergamota) a manzana y a pera de agua. El vino presenta un ataque graso, con un gran equilibrio debido a su elegante acidez que le aporta vivacidad. Es un vino muy puro con una expresión mineral sabrosa y persistente.

-Bancales Olvidados 2011

Variedades: Mencía.

Granate de capa media/alta y ribete púrpura. Algo cerrado, fruta roja madura, fondo tostado y toque de especias dulces. Sabroso, ligero, buena acidez, taninos suaves, cierta frescura, punto goloso y cítrico. Retronasal frutal.

-Orujos de Galicia

Las Jornadas de Maridaje están abiertas al público con un precio de 56 euros en el que se incluye también autobús desde Egogain. Información en 943202727.