vinetur

Vinos para el Roscón de Reyes

lunes 6 de enero de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

¡Feliz día de Reyes!

Seguro que hoy ha sido un día de comidas y meriendas familiares, de recuerdos, de ilusión y que no ha faltado el Roscón.



El roscón de Reyes es un bollo típico del día 6 de Enero, adornado normalmente con rodajas de fruta escarchada y almendras. **Este dulce sabroso que se asocia a Las Saturnales, o fiesta de los Esclavos, de la época Romana.**

Actualmente lo podemos encontrar también relleno de nata, chocolate, crema, turrón… Ahora bien, el roscón sabe mucho mejor si se acompaña de un vinito ¿ o no?

¿Con qué vino lo podemos maridar?

Espumosos

Es habitual maridarlo con **Cava o Champagne**, y no es mala opción ya que aportan frescura, haciendo que sintamos el roscón menos empalagoso.

Una opción que me gusta mucho, es tomarlo con **Franciacorta Demi-Sec** (azúcar 33-50 g/l). Le da un buen contraste.

Vinos dulces

Para los que os guste mucho el dulce, un vino **Pedro Ximenez**. Este vino es elaborado a partir de la uva del mismo nombre que se pasifica al sol para concentrar sus azucares. Luego se hace una crianza de caracter oxidativo. Tiene aromas a mermeladas, higos, pasas aporta mucho dulzor y hace que no se pierda la dulzura del roscón. Para roscones rellenos de crema o de turrón, un vino elaborado con Pedro Ximenez es una opción genial.

Un **vino de hielo** también es una buena opción.

¿Sabías que..?

Probablemente el Pedro Ximénez es el vino más dulce que podemos encontrar en el mundo. Y sin embargo, su complejidad aromática y de sabores hace que resulte fresco y armónico en boca