

enO VALENCIA

CATA MARIDAJE 03 MARZO 2022 - 20h

ALEPH WINERY

Ubicados en Casas Ibáñez, en La Manchuela (Albacete), tienen varias viñas también en el Alto Turia (València) y en la Sierra de Gredos (Ávila). Cultivo biodinámico de las uvas con criterios naturales, para que cada etiqueta represente una parcela concreta y unos vinos únicos.

en el Restaurante

La Princesa

Carrer de la Reina, 258, 46011 València, Tel 960080571



25€ por persona, aforo limitado, reservar al **605679311** (Andrea) o **960080571** (Alessandro)

Los Vinos de la Cata y los Maridajes (para compartir):

1. BLANCO DE BOBAL, VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

Vino Blanco, cosecha 2018. Variedad: Bobal 100% vinificado en blanco (*blanc de noirs*)

Maridaje: CHIPIRONES REBOZADOS



2. CUVÉE NOETHER, VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

Vino Blanco, cosecha 2018, Variedades: 70% Chardonnay y 30% Macabeo fermentado en Barrica.

Maridaje: MEJILLONES CON GORGONZOLA Y JUDIAS BLANCAS

3. BOBAL-PETTIT VERDOT SERRADIEL, VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

Vino Tinto, cosecha 2015. Variedades: 80% Bobal y 20% Petit Verdot. Crianza en roble de 300 y 225 L.

Maridaje: SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO



4. MERLOT PETTIT VERDOT, VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

Vino Tinto, cosecha 2015. Variedades: 80% Merlot, 15% Petit Verdot y 5% Bobal; Crianza en roble francés durante 18 meses

Maridaje: PIZZA SALSICCIA Y GORGONZOLA