



2ª Cata (nº 136): Jueves 12 de Marzo de 2020, 21h.

MENÚ + BODEGA: PVP: ~~135 €~~ **70 €**
Plazas limitadas

Para más información y reservas:
info@grupoloscabezudos.es 652954923

BLECUA & CLARIÓN

MENÚ-MARIDAJE

VIÑAS DEL VERO GEWURZTRAMINER 2019

Percebes Gallegos

CLARIÓN 2016

MiCuit de Foie de Pato Francés
con Pimienta y Sal del Himalaya

CLARIÓN 2014

Tartar de Salmón de Noruega

CLARIÓN 2011

Setas Silvestres con Yema de Huevo
de Corral & Trufa Negra de Sarrión

BLECUA 2013

Pochas con Rape Gallego & Almejas

BLECUA 2010

Capón guisado al Chilindrón

BLECUA 2005

Queso "Nube" Val de Cinca, Fonz
PASTA BLANDA DE LECHE OVEJA PASTEURIZADA, 30 DÍAS MADURACIÓN

Queso "Jara" D´Estrabilla, Valsalada

PASTA NO PRENSADA DE LECHE CRUDA DE CABRA, 90 DÍAS MADURACIÓN

VIÑAS DEL VERO GEWURZTRAMINER 2007

Presentará y dirigirá José Ferrer, Gerente y Enólogo de Viñas del Vero, Secastilla y Blecua. Ingeniero Técnico Químico por la Universidad de Zaragoza, Postgrado en Aprovisionamientos Estratégicos, Master en Viticultura y Enología, Enólogo y Master en Dirección de Empresas por ESADE.

BLECUA

UN ICONO EN EL CORAZÓN DE SOMONTANO

Este proyecto nace de las mismas manos que Viñas del Vero y desde que fuera fundada se ha ido consolidando como una de las promesas en la Denominación de Origen Somontano.

Esta bodega fue concebida para elaborar, exclusivamente, un único vino de gama alta. Con unas instalaciones punteras, la bodega abrió sus puertas en julio del 1997 en el entorno de Barbastro y Alquézar.

Blecua es conocida en la región por haber sido lugar de retiro de los benedictinos franceses a finales del siglo XI. En la zona es conocida como “torre Blecua; cuenta, además, con 14 hectáreas de viñedo en propiedad en pleno corazón de Somontano.

Allí se construyó una villa en el siglo XIX con inspiración italiana. Esa gran casona alberga en su interior la bodega en la que hoy se elabora su tinto, también de nombre Blecua.

VIÑAS DEL VERO

LA BODEGA DE REFERENCIA DEL SOMONTANO

Viñas del Vero, bodega altoaragonesa perteneciente a Familia de Vinos de González Byass desde 2008, debe su nombre al río homónimo que por angostos barrancos y cañones desciende de los Pirineos para morir en el Cinca.

La bodega se estableció en Somontano a finales de 1986 con la adquisición de 550 hectáreas de terreno en Barbastro y otras poblaciones cercanas. Al año siguiente este terreno comenzó a replantarse con viñedos de variedades tradicionales de la región (Tempranillo, Moristel, Garnacha y Macabeo), junto a otras de distintas procedencias (Chardonnay, Gewürztraminer, Cabernet sauvignon, Merlot y Pinot noir).

Los primeros vinos de la bodega aparecieron en el mercado en la primavera de 1990, y cinco años más tarde Viñas del Vero fue elegida “Bodega del Año” por la Guía Gourmets. Un nuevo y gran paso se dio en el año 2000 con la inauguración de Blecua, la bodega de Viñas del Vero en la que se elabora cierto tipo de vino de producción limitada a partir de los siete mejores viñedos de la D.O. Por su producción, Viñas de Vero es actualmente la primera bodega del Somontano. Actualmente trabaja con 1.100 hectáreas de viñedo (unas 680 en propiedad) y produce aproximadamente cinco millones de botellas anuales. Los vinos de la bodega se pueden encontrar en más de 40 países, ya que el 50% de esa producción se exporta.

Los primeros vinos de la bodega fueron elaborados en una bodega experimental de Salas Bajas, y la bodega definitiva se estrenó en julio de 1993 sobre el terreno de una finca, “San Marcos”, adquirida unos años antes. En ella se desarrolla todo el proceso de elaboración de los Viñas del Vero, desde la selección de la uva hasta la crianza y el embotellado.

Su característica más destacable es la disposición vertical, con un desnivel de más de 12 metros. Las uvas llegan a la bodega por su parte alta, donde se seleccionan. Entonces descienden por gravedad hacia las diferentes dependencias de la bodega sin emplear bombas u otros procedimientos mecánicos que podrían resultar agresivos para el trasiego de frutos y mostos.

CONDICIONES GENERALES

Todas las catas se realizan con copas Riedel o similar de diferentes tipos.

Mesas abiertas de aproximadamente 8-9 personas con visibilidad directa al orador. Plazas limitadas.

Las reservas se harán por riguroso orden de inscripción desde la publicación de la convocatoria.

Recomendamos realizar el pago al llegar al restaurante a las 21h en la zona de caja.

BLECUA

2009

BLECUA
SOMONTANO

Denominación de Origen