



BODEGAS

MARQUÉS

DE MURRIETA

Castillo Ygay

Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Marqués de Murrieta & Castillo Ygay

Fecha: **Jueves 11 de Abril de 2019**, Hora: 21h.

Lugar: Restaurante **Los Cabezudos** (Antonio Agustín 12-14, Zaragoza)

3ª Cata-maridaje correspondiente al Ciclo de Catas y Maridajes 2019 de Los Cabezudos (Cata nº 127)

MARQUÉS DE MURRIETA (FINCA YGAY- D.O.CA.RIOJA)

El origen de la bodega Marqués de Murrieta va unido al origen del vino de Rioja ya que en 1852 Don Luciano Murrieta elaboró los primeros vinos de Rioja además de ser el primero en exportarlo fuera del territorio nacional. Don Luciano, nombrado marqués por el Rey Amadeo de Saboya gracias a su labor en Rioja, viajó a Burdeos para aprender las técnicas de elaboración del vino que trajo consigo de vuelta a España. Instauró el concepto de château francés en la finca Ygay donde mandó construir el emblemático Castillo de Ygay.

En 1983 recoge el testigo Vicente D. Cebrián-Sagarriga, décimo Conde de Creixell, quien actualizó la bodega y continuó el legado del Marqués de Murrieta. Tras su fallecimiento, su hijo, Vicente D. Cebrián-Sagarriga, actual Conde de Creixell, asume junto con su hermana Cristina la gestión de la bodega, acompañado de un equipo joven y cualificado, y actualiza por completo la bodega riojana. A lo largo de los años la familia del Conde de Creixell se ha convertido en un eslabón perfecto para mantener el equilibrio entre tradición y modernidad, colocando a Marqués de Murrieta en el siglo XXI en una posición privilegiada en los vinos de Rioja del mundo.

PAZO DE BARRANTES (VALLE DEL SALNÉS - D.O. RÍAS BAIXAS)

La bodega Pazo de Barrantes está asociada a los Condes de Creixell desde principios del siglo XX aunque el Pazo lleva en manos de la familia desde 1511. A lo largo de los años, la familia del Conde de Creixell, ha sabido impregnar de su personalidad cada vino que se elabora en esta bodega de Rías Baixas. En la década de los noventa es cuando la histórica finca gallega se transforma en una finca pensada específicamente para el cultivo de la uva albariño, la gran y noble uva local. Con este paso, la familia del Conde de Creixell consigue aunar todos sus esfuerzos en la elaboración cuidada y medida de un gran albariño en el corazón del valle del Salnés.

Desde la construcción de la bodega gallega a principios de los años 90 ha existido un equilibrio perfecto entre ella y la histórica bodega de vinos de Rioja fundada por el Marqués de Murrieta.

MENÚ + BODEGA: 70 €

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



MENÚ + BODEGA: 70 €

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.

Por situaciones imprevistas alguno de los vinos o platos se podría sustituir por otro del mismo valor y características.

MENÚ-MARIDAJE

Ensaladilla de Bogavante del Cantábrico

PAZO BARRANTES MAGNUM 2016

100% ALBARIÑO

Burratina fresca Italiana

MARQUÉS DE MURRIETA PRIMER ROSÉ 2017

100% MAZUELO

“Cabezudo Trufado”

Patatas horneadas, Salsa de Trufa Negra, Setas Silvestres, Cebolla de Fuentes pochada, Huevo Trufado, Trufa Negra rallada

MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA 2015

84% TEMPRANILLO, 5% MAZUELO, 9% GRACIANO, 2% GARNACHA

Bogavante del Cantábrico a la plancha

CAPELLANIA 2014

100% VIURA

Ribeeye de Wagyu

DALMAU RESERVA 2011

75% TEMPRANILLO, 15% CABERNET SAUVIGNON, 10% GRACIANO

Flan casero & Tejas y Canutillos de Tolosa

CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL 2009

81% TEMPRANILLO, 19% MAZUELO