



*Siente Galicia*

## GALICIA, “la nueva Borgoña española”

Fecha: **Jueves 14 de Marzo de 2019**

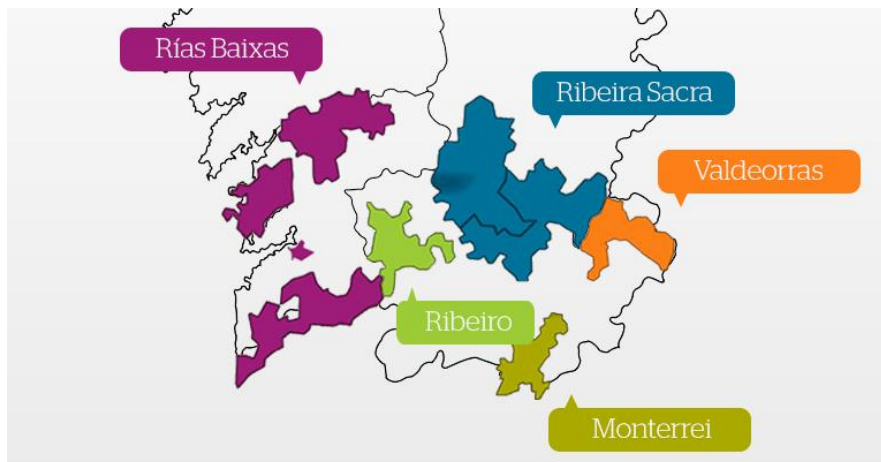
Hora: 21h.

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

2ª Cata-maridaje correspondiente al Ciclo de Catas y Maridajes 2019 de Los Cabezudos (Cata nº 126)

En esta ocasión será **David Barro sumiller de Coalla** quien nos abrirá las puertas de Galicia y sus 5 denominaciones de origen dedicadas al vino: **Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro, Monterrei y Valdeorras**. Además, cataremos los vinos de los enólogos mas representativos de cada una de las denominaciones.

Galicia exporta vino a más de 75 países y sus vinos gozan de gran prestigio internacional gracias a sus grandes enólogos. Elaboran blancos y tintos de gran calidad a partir de variedades únicas en el mundo. Tienen un gran potencial y un enorme futuro, por su diversidad de elaboraciones y tipologías de vinos y además empiezan a tener un gran mercado de blancos maduros.





MENÚ + BODEGA: 65 €

## MENÚ-MARIDAJE

Berberechos de la ría

**VIÑA DE MARTIN OS PASAS 2016** L.A. RODRIGUEZ  
TREIXADURA, LADO, ALBARIÑO, TORRONTÉS, **RIBEIRO**

---

Percebes de Costa da Morte

**EL PALOMAR 2017, Zárate** EULOGIO POMARES  
ALBARIÑO, **RIAS BAIXAS**

---

Navajas vivas gallegas de la ría de Muros

**AS SORTES 2017** RAFAEL PALACIOS  
GODELLO, **VALDEORRAS**

---

Centolla gallega en txangurro

**GORVIA 2013, Quinta da muradella** J.L. MATEO  
DOÑA BLANCA, **MONTERREI**

---

Rape a la gallega

**CASTIÑEIRO ESPADEIRO 2017 PARCELARIOS III**  
EULOGIO POMARES  
ESPADEIRO, **RIAS BAIXAS**

---

Queixo Tetilla

**LALAMA 2014, Dominio do Bibei**  
GARNACHA, MENCIA Y MOURATÓN, **RIBEIRA SACRA**

### 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.