





PAGO AYLÉS: Primeras añadas con Jorge Navascués

Fecha: **Jueves 8 de Febrero de 2018**

Hora: 21h.

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

Dirigido por: **Jorge Navascués.**

-Director Técnico de Enología de Pago Aylés y de Viñas del Contino de Grupo CVNE.

-Socio junto a su padre, el también enólogo Jesús Navascués, de Navascués Enología SL, empresa que asesora bodegas en varias zonas de España como Cariñena, Somontano, Navarra, Rioja, Tacoronte-Acentejo, IGP Bajo Aragón, IGP Ribera del Gallego, IGP Bajo Cinca.

-Además está desarrollando 2 proyectos de vinos propios como son Cutio y Mas de Mancuso.

Descripción:

1ª Cata-maridaje correspondiente al Ciclo de Catas y Maridajes 2018 de Los Cabezudos (Cata nº 115)

Gracias a la bodega **Pago Aylés**, y en especial, a su socia propietaria Inmaculada Ramón, a su comercial nacional Oscar Ledesma y a su equipo de enología, nos han permitido sacar de su cementerio de botellas antiguas las primeras añadas de los vinos más representativos de su historia.

Se catarán y se disfrutará de un trabajado maridaje en colaboración entre Jorge Navascués y Carlos Ayora director de Los Cabezudos.

SERENDIPIA BLANCO 2012

SERENDIPIA TEMPRANILLO 2008

SERENDIPIA MERLOT 2009

“ S ” PAGO AYLÉS GARNACHA 2013

“ Y ” PAGO AYLÉS 2010

3 DE 3000, PAGO AYLÉS 2004

MENÚ + BODEGA: 67 €

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



MENÚ + BODEGA: 67 €

MENÚ MARIDAJE

(entre paréntesis añada actual en el mercado)

Angulas de Aguinaga a la Bilbaína
SERENDIPIA BLANCO 2012 (2016)

Tostada de Foie fresco a la plancha
SERENDIPIA TEMPRANILLO 2008 (2014)

Fagotti relleno de pera con Salsa de Quesos
SERENDIPIA MERLOT 2009 (2014)

Garbanzos con Bogavante del Cantábrico
" S " PAGO AYLÉS GARNACHA 2013 (2015)

Entrecot de Vaca "Goya" de Tolosa
con Salsa de Trufa Negra de Sarrión
" Y " PAGO AYLÉS 2010 (2015)

Chocolate & Tejas de Tolosa
3 DE 3000, PAGO AYLÉS, 2004 (2015)

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.