

PERMENTADO EN BARRICA

REMÍREZ DE

Elaborado y embottellado en la propiedad



GARRIZUA

RIOJA

BLANCO 2012

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

BODEGAS REMÍREZ DE

CICLO DE CATA 2018
CENAS-MARIDAJES CON LAS MEJORES BODEGAS

REMÍREZ DE GANUZA

con Pilar Cavero (mejor sumiller de España 2013)



Remírez de Ganuza

Fecha: **Jueves 22 de Noviembre de 2018**

Hora: 21h.

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

Dirige **Pilar Cavero**:

“Pocas profesionales de la sumillería de nuestro país como esta zaragozana de nacimiento pueden incluir en su tarjeta de presentación el haber formado parte de los equipos de trabajo de proyectos del calibre de El Celler de Can Roca o Lavinia. Mejor sumiller de España en el año 2013, su trabajo y honestidad le han llevado, a criterio de algunos de los más importantes líderes de opinión de nuestro país, a convertirse en una de las influencers o reinas de copas de la escena mediática de nuestro país”, Unión Española de Catadores.

9ª Cata-maridaje correspondiente al Ciclo de Catas y Maridajes 2018 de Los Cabezudos (Cata nº 123)

Bodegas Remírez de Ganuza, fundada en 1989, nace como una apuesta personal de su fundador, Fernando Remírez de Ganuza. Desde el inicio la idea ha sido la misma: hacer una selección exhaustiva de la uva e intervenir lo mínimo en el proceso de elaboración del vino para ser lo más fiel posible tanto a la añada como a la viña.

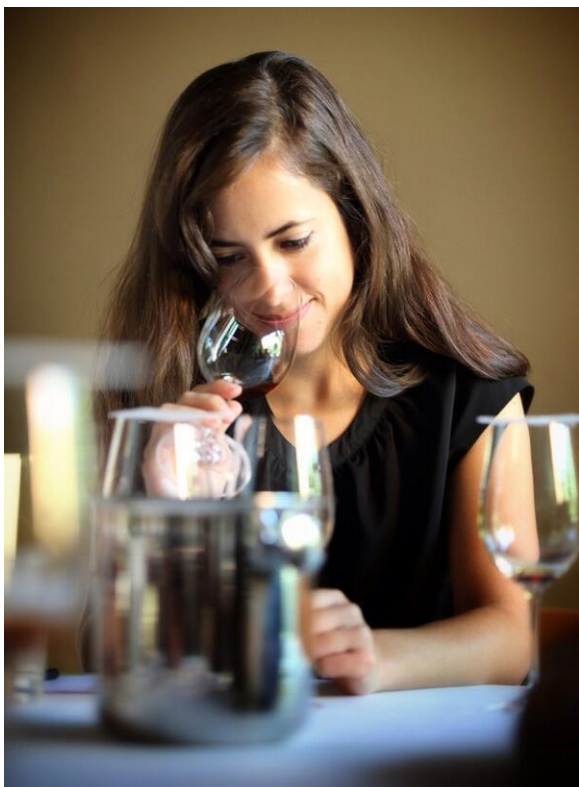
La actividad que desarrolló Fernando en las décadas de los setenta y ochenta en la zona de Rioja Alavesa, dedicada a la compra-venta de viñedo viejo, le permitió seleccionar las fincas más apropiadas de la región para desarrollar su proyecto.

A lo largo de los años, se han ido incorporado elementos al proceso de elaboración y crianza que hacen de Remírez de Ganuza una bodega pionera en la aplicación de nuevas técnicas. La innovación desde los inicios ha sido una constante, ya que año tras año se incorporan mejoras para elevar la calidad de los vinos. Elementos como la mesa de selección, las cámaras de frío o el uso de barricas nuevas para la crianza de los vinos, pueden ser a fecha de hoy comunes en otras bodegas de prestigio internacional, pero no lo eran en el momento en que se aplicaron. Otros elementos como la bolsa utilizada en la extracción del Trasnocho o la máquina para lavar la uva con su propio mosto, son ejemplos de la continua innovación y búsqueda de la calidad llevada a cabo en Remírez de Ganuza.

En el año 2010 José Ramón Urtasun se incorpora al proyecto iniciado por Fernando, comenzando así una nueva etapa para Bodegas Remírez de Ganuza.

MENÚ + BODEGA: 85 €

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



PLAR CAVERO, Mejor Sumiller de España 2013

MENÚ + BODEGA: 85 €

MENÚ MARIDAJE

Berberechos Gallegos

REMÍREZ DE GANUZA BLANCO 2016

Gambas Rojas a la plancha

REMÍREZ DE GANUZA BLANCO RESERVA 2011

Setas Silvestres de Temporada (Robellón, Boletus..?)
con Yema de Huevo y Cebolla Poché

FINCAS DE GANUZA RESERVA 2013

Garbanzos "Joselito"

REMIREZ DE GANUZA RESERVA 2010

Costillar de Lechal al Horno

REMIREZ DE GANUZA GRAN RESERVA 2007

Chocolate con Aceite de Oliva y Sal de Oro

TRASNOCHO 2012

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.