



BOLLINGER

BOLLINGER
MAISON FONDÉE
EN 1829
AY
FRANCE

SPECIAL CUVEE
BOLLINGER
CHAMPAGNE

BOLLINGER

BOLLINGER
MAISON FONDÉE
EN 1829
AY
FRANCE

BOLLINGER

BOLLINGER
MAISON FONDÉE
EN 1829
AY
FRANCE

SPECIAL CUVEE
BOLLINGER
CHAMPAGNE

VARMA: Champagne Bollinger, Marqués de Vargas, Pazo San Mauro y Conde de San Cristóbal

Fecha: **Jueves 24 de Mayo de 2018** Hora: 21h.
Lugar: Restaurante **Los Cabezudos** (Antonio Agustín 12-14, Zaragoza)

4ª Cata-maridaje correspondiente al Ciclo de Catas y Maridajes 2018 de Los Cabezudos (Cata nº 118)

Varma es una empresa familiar española de distribución de espirituosos, vinos, alimentación y perfumería. En el mercado y construyendo marcas desde 1942, son un referente en el sector de la distribución e importación de bebidas y productos de gran consumo. El éxito del Grupo Varma responde a su capacidad para adaptar una marca internacional a las particularidades del mercado local y convertirla en un éxito de ventas.

El Grupo Varma es un holding formado por Importaciones y Exportaciones Varma S.A., Alimentación Varma S.L., Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas S.L y Sixservix Omega, como empresas controladas, y con Pazo de Valdomiño S.A., Ron dominicano Barceló y La Retama SRL, como empresas participadas.

Importaciones y Exportaciones Varma S.A., la compañía de distribución de espirituosos y vinos del grupo, cuenta con un amplio portfolio de marcas internacionales representadas, como Glenfiddich, Hendrick's, Disaronno, Stolichnaya, Moskovskaya, Cointreau, Remy Martin, Fireball, Bollinger, Ayala o The Balvenie, entre otras.

Además, Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas S.L. proporciona a Grupo Varma una selección de exquisitos vinos procedentes de las principales regiones vitivinícolas de España. Con vinos Rioja como Marqués de Vargas, albariños como Pazo de San Mauro o Conde de San Cristóbal de la Ribera del Duero.

Por otro lado, Alimentación Varma S.L. opera la importación y distribución de marcas de alimentación de gran prestigio internacional como Cadbury, Sucralín, Campbell Shortbread, Tetley, Sharwood's o Aceite de Oliva Virgen Extra Marqués de Vargas, entre otras.

Dirigira la cena y los maridajes: Omar Bravo, Wine Educator del Grupo Varma

MENÚ + BODEGA: 75 €

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



MENÚ + BODEGA + GIN: 75 €

Almejas de Carril al Limón

CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL CUVEÉ

PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER, FRANCIA

Navajas Gallegas

SANAMARO SOBRE LIAS, PAZO DE SAN MAURO, 2016

90% ALBARIÑO & 10% LOUREIRO, RIAS BAIXAS, GALICIA

Bogavante del Cantábrico al Ajillo

FLAMINGO ROSÉ, CONDE DE SAN CRISTOBAL, 2016

TINTA FINA, RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA

Carpaccio de Vaca Añoja con Parmesano y Trufa

CONDE DE SAN CRISTOBAL 2014

86% TINTO FINO, 6% CAB-SAUVIGNON, 8% MERLOT, RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA

Secreto Ibérico "Joselito"

MARQUÉS DE VARGAS RESERVA 2012

85% TEMPRANILLO, 10% MAZUELO Y 5% GARNACHA, RIOJA, ESPAÑA

Cheese-Cake con Arándanos y Helado de Yogurt

CHAMPAGNE BOLLINGER BRUT ROSE

PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER, FRANCIA

GIN-TONIC

MASTERS ó HENDRIKS

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.

