



*Vino*  
*Pedrosa*

Bodegas  
Hnos. Pérez Pascuas

## VIÑA PEDROSA, con José Manuel Pérez Ovejas



Fecha: **Jueves 15 de Marzo de 2018** Hora: 21h. Lugar: Restaurante **Los Cabezudos**  
(Antonio Agustín 12-14, Zaragoza)

Dirigido por **José Manuel Pérez Ovejas:**

Director técnico y enólogo de Bodegas Hnos. Pérez Pascuas- Viña Pedrosa. Ha sido elegido, "**Bodeguero del Año 2017** " en España, galardón concedido por EXPANSIÓN. Viene a reconocer la impecable trayectoria de José Manuel Pérez Ovejas por sus 28 años elaborando auténticos vinos de terruño, casi eternos, cuya regularidad, elegancia y complejidad les diferencia del resto de Ribera del Duero.

2ª Cata-maridaje correspondiente al Ciclo de Catas y Maridajes 2018 de Los Cabezudos (Cata nº 116)

Las Bodegas Hermanos Pérez Pascuas, también conocidas como Viña Pedrosa, tienen sus verdaderos orígenes en la finca familiar que Mauro Pérez trabajó durante toda su vida. Mauro supo transmitir a sus tres hijos, Benjamín, Manuel y Adolfo Pérez Pascuas, el respeto por la tierra y la tradición, así como el afán por la excelencia. Los viñedos que dejó a su familia son la base de la bodega de Pedrosa de Duero. En 1980, los tres hermanos, convencidos de las posibilidades su finca y sus viñas, fundaron la actual Bodegas Hermanos Pérez Pascuas en la que actualmente trabajan dos generaciones. Viña Pedrosa esta hoy considerado como uno de los grandes vinos de España con mayor prestigio y reconocimiento internacional, presente en más de 40 países.

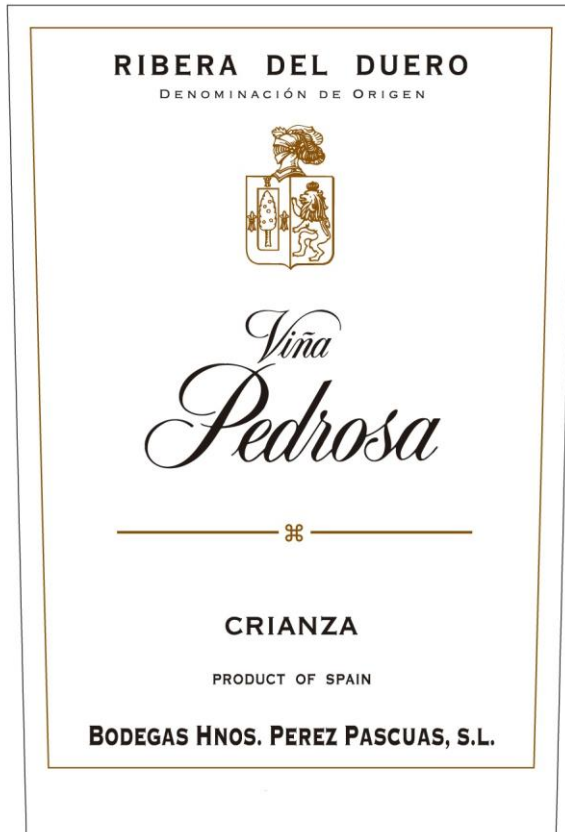
Distribuye en Zaragoza Dispac S.L. de la mano de Pedro Tabuenca (propietario) y Carlos Melero (director comercial).

Se catará y se disfrutará un trabajado maridaje en colaboración entre José Manuel Pérez Ovejas y Carlos Ayora director de Los Cabezudos.

MENÚ + BODEGA: 60 €

Para más información y reservas: [info@grupoloscabezudos.es](mailto:info@grupoloscabezudos.es) y 652954923

## MENÚ MARIDAJE



Risotto al Parmesano con Ibérico y Rúcula  
**CEPA GAVILÁN CRIANZA 2015**

---

Cocotxas al Pil-Pil con Langostinos de San Lucar  
**VIÑA PEDROSA CRIANZA 2015**

---

Rabo de Toro con Setas Silvestres  
**VIÑA PEDROSA FINCA LA NAVILLA RESERVA 2014**

---

Tataki de Magret de Pato  
**VIÑA PEDROSA GRAN RESERVA 2011**

---

Selección de Queso Curados  
*Rotterdam, Flor de Esgueva & Idiazabal*  
**PÉREZ PASCUAS GRAN SELECCIÓN 2004**

Cafés & Gin-Tonic

### 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.