







## VIÑA POMAL COMPROMISO & ARS COLLECTA

Fecha: **Jueves 19 de Septiembre de 2019**, Hora: 21h.

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

7ª Cata-maridaje correspondiente al Ciclo de Catas y Maridajes 2019 de Los Cabezudos (Cata nº 131)

Haro es la capital del vino. En sus calles conviven una veintena de bodegas, pero solo unas pocas pueden presumir de ser centenarias. Es el caso de Viña Pomal. Los pilares que definen Viña Pomal son la tradición, la tierra y el origen: que se pueden resumir en el "compromiso".

De ahí que hayan creado **VIÑA POMAL COMPROMISO**. Una edición limitada de la que solo se han producido 5.000 botellas. Se trata de un vino elaborado a partir de las cinco variedades tintas de la Rioja: tempranillo, graciano, garnacha, maturana y mazuelo. Cada una de ellas aporta matices diferentes en nariz. En boca tiene una entrada muy suave y con un retrogusto y un final de boca muy largo. Ha reposado en seis barricas de roble tatuadas por los 6 mejores tatuadores del mundo, como símbolo del compromiso que la bodega ha adquirido con sus orígenes. Viña Pomal Compromiso se convierte así en el primer vino del mundo envejecido en barricas tatuadas. La vinificación ha seguido el mismo camino, cada variedad se ha vinificado por separado y se ha criado durante 14 meses, en distintos recipientes. Una vez realizado el ensamblaje de las cinco variedades se trasiega todo a barricas de 225 litros de roble francés y americano donde el vino reposará un mínimo de 4 meses.

**SOCIEDAD COMPROMISO** es la unión de los mejores restaurantes de España y Viña Pomal. Una alianza fruto de un compromiso compartido con la gastronomía de calidad. Porque la pasión con la que el chef confecciona sus platos es la misma con la que el enólogo elabora sus vinos. En la Sociedad Compromiso abogamos por una cocina y vino de alta calidad. La excelencia es la premisa de nuestro trabajo, la pasión nuestro motor. Origen, tierra, tradición y compromiso sientan la base de nuestro hacer. Valores innegociables en cada uno de nuestros platos, en cada uno de nuestros vinos. Gastronomía y enología unidas para brindarte sólo lo mejor. Porque no es lo mismo comer por comer que comer por placer.

<http://vinapomal.com/sociedadcompromiso/>

Arzak\*\*\*, Asador Etxebarri\*, Casa Julián, Casa Lucio, Casa Nicolas, Casa Paloma, Coque Madrid\*\*, Colmado Quilez, Echaurren\*\*, Los Cabezudos, La bien aparecida, Mirador de Ulia\*, Mutiloa, Rías de Galicia, Victor Montes, Vila Viniteca, Zuberoa\*....

**MENÚ + BODEGA: 60 €**

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



**MENÚ + BODEGA: 60 €**

## MENÚ-MARIDAJE

Gambas Blancas cocidas de Huelva  
**ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS GRAN RESERVA 2015**

CHARDONNAY, XAREL-LO Y PARELLADA

Taco de Lomo de Atún Rojo Salvaje de Almadraba  
**ARS COLLECTA BLANC DE NOIRS GRAN RESERVA 2015**

PINOT NOIR, XAREL-LO Y TREPAT

Fideua de Marisco del Pescador  
**VIÑA POMAL V.S. TEMPRANILLO BLANCO RESERVA 2014**

100% TEMPRANILLO BLANCO

Carabinero & Zamburiña Gallega & Yema de Huevo de Corral  
**VIÑA POMAL V.S. MATURANA BLANCA 2016**

100% MATURANA BLANCA

Carpaccio de Lomo Bajo de Vaca "Goya" de Tolosa  
con Parmesano Reggiano "24 meses curación"  
**VIÑA POMAL 106 BARRICAS 2014 MAGNUM**

TEMPRANILLO, GARNACHA Y GRACIANO

Carrillera Ibérica de Bellota "5 Jotas" con Setas Silvestres  
**VIÑA POMAL COMPROMISO 2015**

GRANACHA, TEMPRANILLO, MATURANA, MAZUELO, GRACIANO

Hojaldre de Melocotón de Calanda  
con Helado de Chocolate Blanco Crujiente  
**ARS COLLECTA GRAND ROSÉ GRAN RESERVA 2015**

PINOT NOIR, XAREL-LO Y TREPAT

### 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.

ARS  
COLLECTA  
CODORNIU

