



AUTÉNTICO SABOR LOCAL

Rayuela Wine & Grill, de Viña
Viu Manent,

por Héctor Vergara, Master
Sommelier y director de la
Escuela de Sommeliers de Chile

“Elijo este restaurante porque allí preparan una especialidad: el Pato Muscovy, que es la raza autóctona de América del Sur y originario de las selvas húmedas,

también llamado Pato Criollo o Pato Real. Esta raza es una excelente productora de carnes muy sabrosas. Lo preparan grillado, acompañado de quinoa y nueces tostadas, y es uno de los platos favoritos de la carta. Para realzar este gran ejemplar de las aves recomiendo un vino como el Carménère Secreto 2013, de Viu Manent, con sus tonos de pimienta negra y especias: es de

FAVORITO. El Muscovy, una raza de pato propia de nuestro continente, es una de las estrellas en el menú de Rayuela.

buen volumen, amplio, fresco, armonioso y tiene un largo retrogusto final”.

Dónde: Carretera del Vino Km 37, Cunaco, Valle de Colchagua; www.viumanent.cl