

MARIDAJE

Inicio El maridaje de la semana Tips Recomendamos Qué quieres comer Qué quieres beber Noticias

Inicio > Noticias > El maridaje de la semana > Una propuesta arriesgada para armonizar un malbec 100% chileno

Una propuesta arriesgada para armonizar un malbec 100% chileno

10 de Mayo de 2018



Hace unos días se llevó a cabo el encuentro **“Malbec bajo las Estrellas”**, en donde se presentó el Viu 1, vino ícono de Viu Manent, actividad que estuvo a cargo de Andrés Rosberg, presidente de la Association de la Sommellerie Internationale.

Por eso le pedimos a Patricio Celedón, el enólogo de Viu Manent, que nos recomendara un maridaje para Viu 1 que es una edición limitada de botellas numeradas que se produce en años sobresalientes a partir de una selección de las mejores uvas de esa bodega.

¿Su recomendación? El Viu 1 es perfecto para maridar con carnes rojas de cocción larga como osobuco o asado de tira, acompañado de vegetales grillados o rissoto de zetas, dice Celedón.

Sin embargo, el enólogo también lo recomienda para acompañar carnes a la grilla con pimienta y especias pues, dice, el vino **“tiene buena estructura y elegancia”**

La temperatura sugerida para servir es de 17-18 grados, e idealmente se debe decantar.

BUSCAR TEMAS

Escribir aquí



LO MÁS LEÍDO



Francia se aburre de las hamburguesas “veganas” o “vegetarianas” y las prohíbe



Cuatro alimentos que te harán rendir mejor en el trabajo



Un elegante y entretenido panorama familiar para celebrar a las mamás en su día



¿Hace mal comer en restaurantes? Este estudio dice que comer fuera de casa te expone a químicos dañinos

