



Menú de Año Nuevo
Domingo 1 de enero de 2017

Aperitivos

Almejas a la marinera
Crema de castañas y ceps
Cucharita de mejillón con limón
Chips de yuca

Entrante

Tradicional sopa de pescado al estilo del chef

Primer plato

Fideos a la cassola con guisantes y cigala

Segundo plato

Meloso de cordero glaseado con judía blanca

Postres

Pasión catalana
Turrónes y neules

Bebida

Aguas minerales
Vino blanco Fray Germán, D.O. Rueda (Sauvignon blanc)
Vino tinto Mantibre Crianza, D.O. Rioja (Tempranillo)
Cava SV Brut Vintage Gran Reserva, D.O. Penedés (Macabeo, parellada)
Servicio de café ó infusión

38€

MENÚ VÁLIDO PARA MESAS COMPLETAS



BCN



Fray Germán

D.O. Rueda



SAUVIGNON BLANC



Proceso de Elaboración

Climatología Vendimia 2013

La climatología en vendimia se ha caracterizado por elevadas temperaturas, acompañadas de lluvias, y por consiguiente una humedad relativa alta, dándose las condiciones idóneas para el desarrollo de ciertas enfermedades fúngicas.

En líneas generales la vendimia ha sido tardía y de una calidad media-alta y de elevada producción.

Vendimia y Elaboración

La elaboración del vino blanco Sauvignon Blanc, comienza con la recogida de uva y con la recepción en bodega, a ser posible por la noche o en las primeras horas de la mañana con el fin de evitar cualquier oxidación que incida negativamente en sus potenciales aromas.

Luego la uva se despalilla y se envía a maceradores, donde se realiza la crio-maceración pelicular por un espacio de 5 a 8 horas. Posteriormente se realiza el prensado de la uva, separando el mosto yema del mosto de prensa (no apto para vinos de primera calidad).

La fermentación alcohólica se realiza a temperaturas de 12-15°C, durando dicha fermentación alrededor de quince días. Una vez finalizada, se procede a trasegar el vino, criándole durante dos meses como mínimo sobre sus lías finas, con el fin de conseguir que dicho vino se equilibre, redondee y dulcifique.

En este tipo de vino no se realiza la fermentación maloláctica, a fin de conservar el frescor y acidez moderada del vino. Posteriormente se procede a la clarificación, estabilización tartárica por frío, filtración amicrobica, y embotellado.

Crianza en barricas: No

Fecha de embotellado: segunda quincena de mayo 2014.



Coupage

Fray Germán Sauvignon Blanc 2013 está elaborado íntegramente con un 100% de uvas de la variedad Sauvignon Blanc.



Notas de cata

Presenta color amarillo pajizo, intenso con reflejos de oro pálidos.

Su nariz es compleja y sutil destacando aromas francos vegetales como el heno y el bledo, acompañados de un fondo de fruta exótica bien definida como el lichi, el albaricoque y el maracuyá.

En boca se presenta intenso, amplio, sabroso, con acidez mediana; con peso y untuoso, muy persistente, fresco y expresivo y de largo post-gusto final.



Análisis

Grado alcohólico: 12,3 % vol.

Acidez total: 3,90 g/l.

pH: 3,16

Azúcares: < 2,5 g/l



BCN



Mantibre

D.O. Ca. Rioja



CRIANZA



Proceso de Elaboración

Vendimia 2012

Calificación: muy buena.

La característica fundamental de esta añada fue la sequía sufrida en la DO durante la primavera y verano, que marcó unos rendimientos muy bajos y una gran heterogeneidad entre viñedos de secano y de regadío, teniendo que hacer una gran labor en el proceso madurativo, para poder elegir la fecha óptima de recolección, con la ventaja que no existía ningún problema de sanidad.

El resultado fueron vinos de estructura óptima para el envejecimiento y dominados por un carácter de fruta madura. Equilibrados en alcohol, acidez y polifenoles.



Coupage

100% Tempranillo.



Notas de cata

Color granate oscuro de capa media. En nariz, asoman aromas a fruta madura muy bien ensamblados con notas derivadas de su envejecimiento en barrica, tales como hojarasca, tabacos y cueros.

En boca, resalta su frescura, aderezada de tonos balsámicos. De estructura media y tanino poco marcado, lo que hace que resulte un vino fresco, suave y fácil de beber.



Crianza

12 meses barrica de roble americano.



Análisis

Grado alcohólico:	13,60% Vol.
Acidez total:	5,02 g/l (ác. tartárico)
Azúcares:	1,7 g/l



Maridaje

Es un vino que marida a la perfección con cualquier tipo de alimento. Aperitivos, embutidos, quesos, carnes o cocidos.

Condiciones óptimas de conservación

En lugar fresco y de temperatura constante (entre 14 y 17°C). Resguardado de la luz y las vibraciones.

Condiciones óptimas de consumo

Servir a temperaturas comprendidas entre 16 y 18°C.



BCN



BRUT VINTAGE GRAN RESERVA



Proceso de Elaboración

Brut Vintage sólo se elabora en determinadas añadas, cuando sabemos que sus vinos base van a ser capaces de envejecer largamente en botella. Sólo los mejores vinos blancos aguantan más de 40 meses de crianza con sus lías. Es por lo tanto un "millesimé", 100% de uvas de una sólo cosecha pues no lo creamos cada vendimia. Otra particularidad de este cava es su licor de expedición, elaborado con vinos fermentados y envejecidos en barricas de roble.

° El Macabeo es la variedad dominante del Vintage y le aporta la acidez y la frescura a la vez que mejora su envejecimiento. La Parellada, procedente de las partes más altas de la región, y recogida casi un mes después que la Macabeo, enriquece el coupage con notas florales y aromáticas.

° El mosto para Brut Vintage procede del prensado más suave de la uva. Utilizamos únicamente el 50% del mosto, el llamado mosto flor, por ser el más aromático y delicado.

° El coupage se elabora con 12 vinos diferentes de Macabeo y Parellada. Fermentan por separado y a baja temperatura (14-16°C) para obtener su máxima identidad varietal.

° Primera y segunda fermentación realizada con nuestras propias levaduras seleccionadas. Estas levaduras aportan estructura, suavidad en boca, aromas más complejos (miel, frutos secos, flores) y una burbuja elegante y persistente.

° Para intensificar aún más la sensación de complejidad de este cava, el licor de expedición está elaborado con vinos blancos que han fermentado y envejecido en barrica de roble, americano y francés, durante 5 meses.

° Para poder apreciar los múltiples matices de Brut Vintage, el licor de expedición no lleva azúcar añadido, y es por lo tanto un Brut Nature.



Coupage

Macabeo 67%

Parellada 33%



Notas de cata

Presenta un atractivo color amarillo pajizo, luminoso y brillante, con reflejos verdosos. Burbujas finas y persistentes que forman un atractivo color en toda la superficie de la copa.

Resaltan en primer lugar aromas de frutas muy maduras (melocotón, albaricoque, piña); aparecen después recuerdos de miel de flores y de frutos secos (avellana) en un elegante fondo anisado.

En boca se presenta sabroso, fresco y armónico, con una buena presencia afrutada; discurre con cremosidad y tiene un final con las excelentes sensaciones gustativas de un gran cava de crianza.



Crianza

Crianza en lías: Mínimo 30 meses.



Análisis

Grado alcohólico: 12 %vol

Acidez total: 3,75 g/l

pH: 3,05

Dosage: < 3 g/l



BCN