

Como novedad, en esta CATA “el protagonista” es el pimentón de la Región de Murcia.

Paco Martínez, presidente de la Asociación de AFEXPO, Asociación de Fabricantes y Exportadores de Pimentón, Derivados y Condimentos, nos hablará de las propiedades y características del producto.

Será una grata experiencia, tanto por la calidad de las recetas, como por los vinos seleccionados

HOFGUT FALKENSTEIN KABINETT

Bodega Hofgut Falkenstein

Región: Alemania - Mosel

Variedad: Riesling

Alcohol: 8.0% Vol.

MARIDAJE: Pulpo al horno con pimentón.

2) REMI JOBARD BOURGOGNE BLANC

Bodega Rémi Jobard

Región: Francia - Bourgogne

Variedad: Chardonnay

Alcohol: 13.0% Vol.

MARIDAJE: Tosta de gamba con ajo al pimentón.

3) ENVINATE LA SANTA DE URSULA

Bodega Envínate Tinto con Crianza

Región: La Corujera - La Orotava - Tenerife

Variedad: 50% Listan Negro, 48% Negramoll, 2% Listan Blanco

Alcohol: 12.0% Vol.

MARIDAJE: Torrezno chato murciano con crema de patata y pimentón

4) MONTERAPONI CHIANTI (TINTO)

Bodega Monteraponi

Región: Central Italy - Toscana (Chianti Classico)

Variedad: Sangiovese

Alcohol: 13.5% Vol

MARIDAJE: Flor de alcachofa con panceta de chato y salsa de pimentón.

5) POSTRE, CAFÉ, INFUSIONES

1)

2) COSTE CATA: 20€/cofrade - 40€/invitado