

## MARIDAJE RESTAURANTE “EL LUCERO”

**Ensalada Amira.** El colorido, la frescura, la acidez el sabor de una apetitosa ensalada necesita la compañía de un vino blanco joven y aromático.

Angélica 2012.- sauvignon blanc, 14,5° (B. “En una palabra”). (La Calahorra).

Amarillo limón, limpio brillante, fluido, elegante, bien vestido. Intenso y amplio en nariz, limpio y aromático, frutal y floral, frutas dulces como el plátano, piña, albaricoque, melocotón, foral de violeta, madreSelva, cítricos muy elegantes e integrados como la lima, exóticos como la papaya, el mango, maracuyá. Entrada seca, suave y agradable, con una acidez integrada, estructurado, algo de alcohol, aristas de astringencia en el paladar, vía retronasal baja.

**Selección de embutidos típicos de la tierra con tosta de morcilla templada y cebolla caramelizada.** Los famosos embutidos de Hueter Vega, con un clima apropiado para la curación de unos productos únicos. Excelentemente presentados por nuestro restaurante anfitrión, una rica morcilla dulce, se vera compensada por un vino versátil y recurrente como el rosado.

Anchurón rosado 2012. (B. Anchurón, Darro). Syrah, cabernet sauvignon, 15°, (DOP, VCG).

Color rojo fresón, muy logrado, fluido, elegante, limpio y brillante, sin presencia de carbónico. Intenso y rico en nariz, con aromas de frutos, bayas rojas que nos recuerda, la fresa frambuesa, la ciruela, la granada, con cierta nota licorosa, evocando la granadina, por su agradable aroma dulce. Sabroso en boca, amplio y equilibrado, con atisbos de acidez tartárica, destaca en su conjunto un alcohol algo subido.

**Pástela mozárabe acompañada de piña natural sobre culis de salsa de ciruelas.** Su textura crujiente, el sabor agridulce, la acidez añadida de la piña y la salsa de ciruelas, envuelve nuestros paladares de ricas y placenteras sensaciones. Es el momento de maridar este delicioso plato con un aromático vino blanco

Mencal 2011. (B. Pago de Almaraes), (Benalua de Guadix). Moscatel, sauvignon blanc, chardonnay + ttorrontes, (criomaceración con nieve carbónica), 13´5% vol (DOP “Vinos de Calidad de Granada”).

Amarillo pajizo, limpio y brillante, fluido y elegante sin presencia de carbónico. Frutal y floral en nariz, intenso, con aromas de frutas verdes y maduras, notas cítricas de lima y limón, frutales exóticas de pomelo, guayaba, maracuya, cassis, plátano y piña, con un toque elegante de bollería fina brióche. Equilibrado, gustoso, sávido, subido de tartárico, anguloso, ampuloso, con amplias sensaciones táctiles, sin excesiva vía retronasal.

**Pionono de Bacalao** decorado con **salsa de tomates sherry**, compuesta de: **bechamel de bacalao**, **jamón serrano** y para decorar **gratinado**. Sugerente definición de un plato jugando con sensaciones gastronómicas. El delicado sabor de la bechamel de bacalao, la acidez del tomate, el dulce y graso del jamón es un verdadero placer. Le hace idóneo para ser maridado con un tinto de excelente coupage.

Anchurón 2011. merlot, syrah, tempranillo, cabernet sauvignon (B. Anchurón, Darro), 15% vol.

Cereza picota, muy cubierto, intenso, limpio y brillante, fluido y glicérico. Intenso y franco en nariz, aromas frutales propios de las variedades de las que procede, zarzamora, arándanos, pimienta verde, pimienta, clavo, trufa, regaliz, aromas especiados con una elegante nota de alcohol. Largo y duradero por vía olfativa. Agradable, suave, largo y persistente, equilibrado sin aristas de acidez, buenas sensaciones aromáticas en boca (vía retronasal). Deja un buen recuerdo, postgusto prolongado.

elegante nota de alcohol. Largo y duradero por vía olfativa. Agradable, suave, largo y persistente, equilibrado sin aristas de acidez, buenas sensaciones aromáticas en boca (vía retronasal). Deja un buen recuerdo, postgusto prolongado.

**Churrasquito macerado**, compuesto de : **solomillo de ibérico macerado en hiervas provenzales**. El saber hacer de nuestro chef se pone de manifiesto en la elaboración de esta carne aromática, ya no solo por la absorción de aromas durante su maceración, sino porque ha sabido darle el punto justo de textura gelatinosa por dentro y crujiente por fuera, haciéndole muy sabrosa y delicada en la masticación. El vino apropiado es un tinto aromático y tánico.

Anchuron 2010. cabernet sauvignon, syrah, tempranillo, 15% vol., 7 meses de barrica, (B. Anchurón, Darro), (DOP; vino de calidad de Granada).

Rojo Burdeos, capa alta, intenso, menisco rubí, limpio, brillante, fluido y glicérico. Nariz intensa, franca y elegante, sobresaliendo aromas balsámicos de una madera nueva, conservando aún una fruta bien integrada, aparecen frutas en compota, especiados de vainilla, clavo, tabaco, regaliz, trufa, animales de cuero, minerales y ahumados del quemado de la barrica. En boca es un vino muy tánico, con intensidad y fuerza, con cuerpo y bien estructurado (buen esqueleto). Sápido, equilibrado con una acidez sostenida que le da juventud y tiempo de consumo.

**Cuajada de carnaval**: la base de este postre es pasta de mantecado, y el relleno se hace con crema pastelera y cabello de ángel, lleva bizcocho calado entre las dos capas de relleno. El acabado se hace con azúcar glasé y canela. Que sutileza, que elegancia a la hora de elaborar un postre para poder traer a la mesa un vino tan delicadamente dulce.

Dulce Blanco Natural. Viognier (B. Dominio de Buenavista Ugijar). 9% vol., (DOP, VCG).

Amarillo dorado, ámbar, limpio brillante, semidenso, singular. De elegante y sutil nariz, aromas florales y frutales, donde aparecen el azahar, la violeta, madre selva, frutas verdes como la ciruela, el membrillo, cítricos elegantes, tropicales. Aroma de viña y del campo muy fresco y agradables, se atisba una miel de flores. En boca posee un leve y delicado dulzor, con una acidez mantenida, con recuerdos de frutas maduras exóticas y tropicales riqueza en boca y un postgusto prolongado.

**Antonio Carrillo Díaz**  
**Enólogo-Sumiller**