

Un vino *perfecto* PARA CADA PLATO

Maridamos dos vinos de excepción con los platos estrella de nuestros restaurantes 'top' de la capital.

Por **José Luis N. Jiménez**

A finales de los años 80, Cosme Palacio inició la corriente de los "nuevos vinos" de Rioja y se convirtió en el primer vino de autor de la región. En el proceso de elaboración, la estricta y rigurosa selección de sus uvas y el hecho de estrenar cada año barricas de roble francés logran posicionar sus vinos entre los más destacados a nivel internacional.



Cosme Palacio Tinto Crianza 2009

D.O. Ca. Rioja

Vino elaborado con variedad de uva tempranillo de la añada 2009 y envejecido en barrica durante 12 meses. De brillante color cereza, su sabor afrutado es potente y lleno de carácter. La excelente intensidad aromática que desprende tiene una fuerte presencia frutal de fresa, así como notas balsámicas y una notable concentración de regaliz negro.



Cosme Palacio Vendimia Seleccionada Blanco 2011

D.O. Ca. Rioja

Elegante y cargado de matices tostados bien integrados. Así sabe esta blanco de 2011 producido con variedad de uva viura y envejecido en barrica durante siete meses. En su intenso aroma se entremezclan notas de manzana verde y cítricos con toques de polen, miel y mímosa.



ORÍGENES

Bodegas Palacio es pionera en elaborar vinos de calidad desde 1894 y forma parte del limitado y selecto grupo de Bodegas Históricas de Rioja.

Ten con Ten

Si te gustan las hamburguesas, aquí las preparan muy ricas de ternera, rabo de toro o rape. Las dos primeras te sugerimos que las pidas con tinto Cosme Palacio: sus sabores y aromas maridan a la perfección.

DÓNDE: Ayala, 6. Tel. 91 575 92 54



El Paraguas

"Al ser una receta de marisco rojo, los delicados langostinos rellenos de espinacas no solo armonizan con el vino blanco, sino también con un tinto como Cosme Palacio", comenta el sumiller Mateo Gelado.

DÓNDE: Jorge Juan, 16
Tel. 91 431 59 30



Casa Lucio

El rabo de toro de esta mítica casa de comidas lo preparan de forma tradicional y lo sirven con patatas y cebollas. ¿Un vino para acompañarlo? El tinto crianza del que hablamos vuelve a ser una apuesta segura.

DÓNDE: Cava Baja, 35
Tel. 91 365 32 52



Kabuki

Silvia García, la sumiller del restaurante de Ricardo Sanz, nos recomienda pedir la aclamada ventresca de toro con pan tomàquet junto al blanco Cosme Palacio. ¿Por qué? "Por su elegancia y frescura".

DÓNDE: Velázquez, 6
Tel. 91 577 78 77

Palacio de Cibeles

El emblemático edificio acoge el nuevo restaurante del Grupo Adolfo de Toledo. La perdiz roja con setas o el lomo de ciervo con adobo en frío son dos platos que, según el chef Adolfo Muñoz, armonizan extraordinariamente con el tinto Cosme Palacio.

DÓNDE: Plaza de Cibeles, 1
Tel. 91 523 24 54



Horcher

La tarta alemana "baumkuchen" con chocolate caliente y helado es uno de los postres más pedidos en este elegante restorán situado frente a El Retiro. Marida muy bien con el tinto.

DÓNDE: Alfonso XII, 6
Tel. 91 522 07 31

El Pescador

Disfruta aquí del mejor pescado y marisco surtido por Pescaderías Coruñesas. Te recomendamos los camarones de la ría y el lenguado Evaristo; todo ello regado con el vino blanco Cosme Palacio.

DÓNDE: José Ortega y Gasset, 75
Tel. 91 401 11 90



Terraza del Casino

La roca helada de gazpacho es una de las creaciones de Paco Roncero (dos Estrellas Michelin) más sorprendentes. Si dudas con qué vino acompañarla, ve a lo seguro y marídala con el tinto crianza 2009.

DÓNDE: Alcalá, 15
Tel. 91 532 12 75



El Jardín de Orfila

El chef Rubén Aranz destaca por una cocina emocional, técnica y muy viva que se concreta en platos como el steak tartare con helado de mostaza. Degústalo con el crianza Cosme Palacio.

DÓNDE: Orfila, 6
Tel. 91 702 77 70

