



## RUEDA FOOD AND WINE TASTING

El pasado 20 de abril, la Denominación de Origen Rueda llevó a cabo el evento “Rueda Food and Wine Tasting” en el restaurante LUR de la Ciudad de México. De la mano del Chef Mikel Alonso, la D.O. Rueda demostró la versatilidad de sus vinos verdejo fusionados con un menú especial para esa noche.

Entre los invitados especiales asistió el Excelentísimo Señor Don Juan López-Dóriga Embajador de España en México junto con su señora esposa Doña Rosa Gonzalez, además de Don Álvaro Pastor Escribano, Consejero Económico y Comercial de la Embajada de España en México y Doña Guadalupe Díaz, Consejera de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Embajada de España en México.

Durante la cena, los invitados disfrutaron de un recorrido por algunas de las bodegas importadoras que tienen presencia en nuestro país con sus vinos de Rueda, al degustar sus vinos blancos. Guiados por la sommelier Pilar Meré, los asistentes pudieron conocer las características de la verdejo de Rueda, uva insignia de la región, así como su capacidad para producir vinos con cuerpo, con versatilidad en los maridajes y su capacidad de envejecimiento.

El chef Mikel Alonso fue el encargado de llevar a los invitados por un recorrido de maridajes españoles con los vinos de Rueda. Como primer tiempo presentó un Cremoso de hinojo, con aceituna acompañada con tempura, como segundo plato presentó una Tartar de tomate rosa de barbastro con callo Garra de León, aceitunas y toque de cítricos, como tercer tiempo un Kampachi al horno con salteado de mariscos y sofrito de Alcachofa y por último un Cremoso de Frutos rojos con crujiente almendrado.

Entre los vinos participantes en el Rueda Food and Wine Tasting se encontraron:

- Marqués de Riscal Verdejo
- Cuatro Rayas Vendimia Nocturna Verdejo
- Yllera Verdejo
- Acappela Verdejo
- Beronia Verdejo
- Vega Reina Verdejo
- La Caprichosa Verdejo
- Viña Oropéndola Verdejo
- Circe Verdejo
- Bornos Brut Verdejo

Los vinos de Rueda son los mejores verdejo de España al demostrar su versatilidad para fusionarse con la gastronomía, buscando generar un acercamiento de mayor valor con los consumidores creando un vínculo emocional a través de la comida sumando a la mejor opción de vinos blancos en el mercado.

Para más información de la D.O. Rueda y los vinos disponibles en México visita el sitio: <https://vinosdorueda.com/>; y te invitamos a seguirla en sus redes sociales: [https://www.instagram.com/d.o.rueda\\_mx/](https://www.instagram.com/d.o.rueda_mx/)  
<https://www.facebook.com/D.O.RuedaMx>

### **Acerca del Consejo Regulador D.O. Rueda**

El Consejo Regulador tiene por misión principal la de controlar y velar por el respeto de las normas que recoge el Reglamento de la D.O. Rueda al que se someten los viticultores y bodegas acogidas, tanto en las fases de cultivo y vendimia, como en las de elaboración, crianza y contraetiquetado de los vinos. El Consejo Regulador tiene, por lo tanto, una función dinamizadora e impulsora de la calidad al velar por la constante mejora de los vinos que en su área se elaboran.