



Condado de Oriza Crianza

COSECHA: 2006
 TIPO: Crianza
 D.O.: Ribera del Duero
 PVP (EN REST.): 16-18 €



En Olmedillo de Roa (Burgos), en pleno corazón de la Ribera del Duero, nace Condado de Oriza Crianza, un vino exclusivo de Pagos del Rey destinado a hostelería que destaca por su complejidad y armonía entre frutas negras maduras, mora, principalmente, y notas especiadas de su paso por barrica nueva de roble americano. Es un vino muy versátil, que armoniza con un gran número de platos, y que anima a seguir disfrutando de su amable paso de boca, tacto aterciopelado y prolongado posgusto. La selección de las mejores partidas de tinta del país en la bodega de Pagos del Rey hacen posible las ricas notas que dan personalidad a Condado de Oriza Crianza, un vino que empieza a seducir con su color cereza granate cubierto y vivo; que aumenta las expectativas en nariz por su finura y perfecta armonía entre fruta negra y notas a madera; y que termina por embaucarnos en un paso de boca suave, carnosos y aterciopelado, aspectos que lo convierten en un vino largo y distinguido. Armoniza perfectamente con todo tipo de asados o carnes, como este chuletón que lo acompaña en esta sección.



Chuletón

Maridaje de buen tino, pompa y circunstancia éste que se plantea con un chuletón del lomo alto de vacuno mayor, que puede ser de la parte más cercana al lomo bajo o de la parte más próxima a la aguja, bien asado, siempre en su punto justo, distinguido y recio a la vez, que se deja acompañar del mejor grado por la gentileza, carnosidad y aterciopelado de este vino largo y elegante. Contundencia amable y grata, que propicia la convivencialidad, la charla amena y la pitanza de encuentro y civilidad.



PAGOS DEL REY, S.L DO RIBERA DEL DUERO

Ctra. Palencia-Aranda, km 53
 09311 Olmedillo de Roa (Burgos)
 Tel./fax: 983 868 182
 pdr@pagosdelrey.com
 www.pagosdelrey.com

La bodega

En tan sólo ocho años, Pagos del Rey se ha convertido en una de las tres bodegas más importantes en comercialización de las más de 250 que conviven en la actualidad en la Ribera del Duero. En la bodega de Olmedillo de Roa, se elaboran, miman y crían los vinos de la familia exclusiva de Condado de Oriza. En Pagos del Rey, sus trabajadores se esfuerzan en lograr las máximas virtudes de la tinta del país (tempranillo) en la Ribera del Duero. Además, en Olmedillo de Roa

disponen de unas magníficas instalaciones, de entre las que destaca su nave de crianza en la que reposan 8.000 barricas de roble americano y francés. Desde la bodega, y a lo largo de 15 kilómetros alrededor, se tiene acceso a más de la mitad de la producción de Ribera del Duero. Pagos del Rey está presente, además, en las denominaciones de origen de Rueda, Toro y Rioja, con las marcas exclusivas de Hostelería Analivia, Finca La Meda de Bajoz y Arnegui, respectivamente.



Restaurante

Ubicado en el distrito de Barajas, este asador es uno de los grandes referentes capitalinos en la oferta de carnes rojas de alto nivel y de pescados frescos de calidad; una oferta que se exhibe con orgullo y al estilo más tradicional en el par de vitrinas que dan la bienvenida al comensal. Marian de Aller, la propietaria y grande oficiante en sala, está siempre presta y dispuesta a sugerir a la parroquia fórmulas de contundente yantar, que suelen orientarse hacia el chuletón,

ASADOR NUEVO PORCHE
 Alaro, 5
 28042 MADRID
 Tel.: 917 478 144

el solomillo, el entrecot, la merluza o el rape, haciendo capitulo aparte con el cochinito asado, que es santo y seña del local.