



Los vinos tintos también son para el verano

Con la llegada del verano tendemos a renunciar a los vinos tintos por asociarlos con una gastronomía más calórica. Sin embargo, Losada Vinos de Finca destierra esa idea proponiendo platos ligeros y nutritivos que combinan a la perfección con sus dos vinos: Altos de Losada y Losada.

El Bierzo 2009. ¿Playa o montaña? ¿Bañador o bikini? ¿Vino tinto o blanco? Si bien para las dos primeras preguntas no tenemos respuesta, para la última sí: en verano no hay que elegir entre vino blanco o tinto. Aunque la tendencia general es que con la llegada de las altas temperaturas dejamos de consumir vinos tintos por asociarlos con una gastronomía más compleja, lo cierto es que los vinos tintos pueden ser el acompañante perfecto de platos ligeros y nutritivos. Precisamente, para demostrarlo la bodega berciana Losada Vinos de Finca sugiere diferentes platos maridados con sus dos vinos: Altos de Losada y Losada:

Altos de Losada y Losada, para todos los gustos y para todos los momentos...

Para agasajar a invitados en estos días veraniegos qué mejor que sorprenderlos con **Altos de Losada**, y así disfrutar de potencia, elegancia y frutuosidad sin renunciar a la frescura de la variedad mencía. Como plato principal, la bodega sugiere un **Avestruz al Oporto**. La carne de avestruz es conocida entre los gourmets como más sana que las carnes rojas. Su carne es muy similar al pollo, carece de grasa, con lo cual el sabor es más suave y tierna que la de ternera. Con los “dulces” sabores del avestruz, Altos de Losada es magnífico, quizás por ese recuerdo a regaliz que deja en nariz. La mineralidad del vino combina en perfecto equilibrio con este plato.

Para disfrutar de **Losada**, el básico de la bodega, nada mejor que **Terrina de Foie**. la frescura y la frutuosidad de este vino se mostrarán en todo su esplendor con la potencia del foie, un placer culinario al que nadie se resistirá. Es importante la elección del foie y del pan para acompañar.

Y para los que están a dieta, siempre pueden deleitarse con una **ensalada de queso de cabra a la plancha**. Con **Losada** descubrirás el perfil de elegancia que este vino aporta al nuevo Bierzo en una elaboración muy fácil de disfrutar. Combina la frescura del carácter atlántico de la mencía, con potencia y concentración. ¡No podrás resistirte a tomar una segunda copa!

No podemos olvidarnos del postre, Altos de Losada propone unas manzanas reinetas de El Bierzo, asadas con canela y un poquito de miel y mantequilla. La reineta no es una manzana dulce y te limpiará el paladar para poder disfrutar del vino más plenamente.

Acerca de Losada Vinos de Finca

Altos de Losada 2006 es el vino más complejo y particular de Losada Vinos de Finca, ofrece toda la sutileza y elegancia que Losada aporta al nuevo Bierzo. Este elegante vino proviene de viñedos ubicados en laderas de arcilla y en fincas de acceso casi imposible. Los viñedos viejos de mencía, variedad local, junto

con los suelos arcillosos característicos de las fincas de Losada, proporcionan al vino una sutileza única que hará las delicias de cualquier aficionado al vino

Altos de Losada 2006 ofrece un profundo color cereza picota y frambuesa con lágrima violácea. En nariz destaca la fresa ácida con notas florales, tonos de torrefacto y un final de regaliz. Su carnosidad, cuerpo y nervio están proporcionados por su característica acidez equilibrada. Amplio y persistente, y con un final mineral con intensos recuerdos de fruta.

Para más información de prensa:

Teresa García/ Saray Calvo

tgarcia@inforpress.es / scalvo@inforpress.es

91 5640725