



# Cata

# Recaredo CAVA

## *Chocolates Amatller-Simon Coll y Cavas Recaredo*

¿Has acudido alguna vez a una cata de chocolates?

¿Has probado el chocolate que desde hace 1840 elaboran en **Chocolates Simón Coll** en Sant Sadurní de Noya, considerado como uno de los mejores chocolates del mundo?

¿Quieres saber cuál es el secreto de un buen chocolate?

¿Su origen, su mística, su cultivo, hábitat, recolección, fermentado, secado...?

¿Conoces el proceso de tostado, mezcla de distintas variedades, refinado, conchado, moldeo...?

¿Has probado alguna vez el **Cava Recaredo**, uno de los mejores cavas del mundo según los expertos?

¿Sabes que solamente algunos cavas maridan a la perfección con algunos chocolates?

## PROGRAMA

### PRIMERA CATA-MARIDAJE

- HOJAS CHOCOLATE BLANCO CON FRESA AMATLLER
- FLORES DE CHOCOLATE CON LECHE Y FRAMBUESA
- AMATLLONS AMATLLER
- **CAVA RECAREDO ROSADO INTENSO**

### SEGUNDA CATA-MARIDAJE

- FLORES DE CROCANT CON SAL MARINA AMATLLER
- FLORES 70% CON NARANJA AMATLLER
- CHOCOLATE SIMON COLL 60% LECHE

### **CAVA RECAREDO TERRERS**

### TERCERA CATA-MARIDAJE

- CHOCOLATE AMATLLER 70% EQUADOR
- CHOCOLATE AMATLLER 70% GHANA
- CHOCOLATE AMATLLER 70% SAO TOMÈ
- **CAVA RECAREDO SUBTIL**

### CUARTA CATA-MARIDAJE

- FLORES DE TRUFA AL MARC DE CAVA
- HOJAS DE CHOCOLATE 70% AMATLLER CON SAL MARINA
- FLORES DE TRUFA AL COINTREAU AMATLLER
- **CAVA RECAREDO SERRAL DEL VELL**

**FECHA: 7 de noviembre, miércoles.**

Cata dirigida por **Joan Carles Mosquera** de chocolates **Simón Coll** y por **Ferrán Junoy** de **Cavas Recaredo**.

Lugar: La Vinoteca. C/ Esquíroz, 22, trasera. Pamplona. Plaza del Vino.

Horario: De 20:15 h. a 22:00 h.

Importante.: Para una mejor organización del acto es imprescindible que comunicuéis vuestra asistencia al teléfono 948-278006. O por e-mail: [lavinoteca@vinotecanavarra.com](mailto:lavinoteca@vinotecanavarra.com)

- **PRECIO: 10 € Socios Club y 15 € acompañantes. Plazas limitadas.**

***Nº máximo de plazas: 50 personas***

**\*Socios del Club y acompañantes pueden abonar el importe el mismo día de la cata.**

*(Sigue al dorso)*



## Cava Recadero

### **Cava Recaredo Intens Rosat *Brut Nature Gran Reserva***

*71% Monastrell, 23% Pinot, 6% Garnacha*

Presenta la intensidad cromática que puede alcanzar la uva en el Mediterráneo. Apuesta por la autenticidad en un trayecto seco, vivo y profundo que define un estilo esencialmente gastronómico. Es un Brut Nature totalmente seco, sin adición de azúcar de expedición. Recomendamos degustarlo a una temperatura de 8-10 °C.

### **Cava Recaredo Subtil *Finca Serral del Roure · Brut Nature Gran Reserva***

*71% Xarel·lo, 29% Chardonnay*

La *sutileza* se desgrana en matices minerales y reminiscencias cremosas que dibujan un perfil sensorial de autenticidad. Exaltación de la complejidad, notas de crianza fina y burbujas de alta integración. *Recaredo Subtil* es un Brut Nature, totalmente seco, sin adición de azúcar de expedición. Recomendamos degustarlo a 10°C y abrir la botella unos minutos antes de servir con la finalidad de que este cava de larga crianza se exprese con total plenitud.

### **Cava Recaredo Brut de Brut Serral del Vell. *Finca Serral del Vell ·***

*51% Xarel·lo, 49% Macabeo*

*Sobriedad y elegancia. Fuerza y plenitud.* Los suelos extremadamente calcáreos y el microclima del collado Serral del Vell imprimen un sello inconfundible a cada una de las añadas. Los apuntes de frutas confitadas se funden elegantemente con las notas de cítricos más maduros. *Recaredo Brut de Brut* es un Brut Nature totalmente seco, sin adición de azúcar de expedición. Recomendamos degustarlo a 10°C y abrir la botella unos minutos antes de servir con la finalidad de que este cava de larga crianza se exprese con total plenitud.

### **Cava Recaredo Terrers Brut Nature Gran Reserva**

*52% Xarel·lo, 32% Macabeo, 16% Parellada*

Profundidad y transparencia. Luminosidad y frescura. La expresión más sincera de nuestro paisaje se obtiene del mosaico de tierras calcáreas del Alt Penedès. Totalmente seco, sin adición de azúcar de expedición. Recomendamos degustarlo a una temperatura de 8-10° C.

