



Ajuntament de l'Aldea
Regidoria Ciutadania

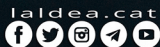
L'Aldea és
XL
1983-2023
40 ANYS

6è MARIDATGE MUSICAL



14 Octubre | Pavelló d'Esports | l'Aldea

Aforament limitat | Obertura de portes 19:30h | Inici Maridatge 20:00h



#impulsemlaldea





Masia Ullets
EVENTS

Masia Ullets EVENTS

t-. 670 91 40 40

a-. c/ Raval de la Llet 86

c-. gerencia@hotelciutatamposta.es

Destrucció de Pop a la
Gallega amb conserva



Celler Batea

Primícia La Borruda

Elaborat amb raïms de la varietat garnatxa peluda, seleccionats, de més de 25 anys. En el seu procés d'elaboració es realitza un escorregut del most de premsa sense aplicar cap tipus de pressió, a continuació es fa un desfangat estàtic a baixa temperatura, en dipòsits de ciment per eliminar els fangs més gruixuts. El most net és inoculat per a que fermenti a temperatura controlada.

Nota de tast

Primícia «La Borruda», es presenta com un rosat suau i fresc, deixa al paladar sabors afruitats i de caramel i es converteix així en el segon rosat que elabora Celler Batea a la Terra Alta.

LES XIQUES

Restaurant Pizzeria Les Xiques
t-. 626 80 12 78
a-. c/ Sant Ramon 1, 5

Saam de Cansalada
de porc rostida a baixa
temperatura amb
salsa tàrtara



Vins del Tros Cent X Cent

Garnatxa blanca 100% de la finca La Cirera. Ecològic amb orientació biodinàmica. Elaboració: Desrapat i encubat als dipòsits d'acer inoxidable per després, sagnar el most sense premsar i passar-lo a fermentar a les àmfores. Criança en àmfores de 1.000 litres durant uns 5 mesos.

Nota de tast

Vi de bona intensitat aromàtica. Es combinen a la perfecció les notes cítriques i tropicals amb les notes de fruita dolça blanca, de flor blanca i fonoll. A la boca entra fresc i untuós, amb bon pas afruitat i trets minerals. Postgust agradable i llarg.



Restaurant La Vaqueria
t-. 977 27 92 68
a-. av Catalunya 373
c-. restaurantlavaqueria@gmail.com

Tomata Farcida d'Anguila
fumada amb una base
de "ajo blanco" i
oli d'alfàbrega



Celler Coma d'En Bonet
Prohom Experiencia Blanc (Roure)

Criança en botes de roure francès durant 6
mesos. Complex, cremós, elegant i estructurat.

Maridatge

Tot tipus d'arrossos, carns blanques i vermelles,
formatges i peixos grassos, inclòs peus de porc amb la
seua salsa.



Restaurant Pòdium
t-. 977 45 09 44 - 660 180 530
a-. c/ Sant Genís 31

Melós de Porc Ibèric al vi negre



Bernaví Ca'Vernet

Varietats Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Verema manual a principis d'octubre en caixes.
Elaboració: En inox amb maceracions llargues i
abundants remontats.

Afinament: 24 mesos en "botti" de roure francès de
3000 litres.

Nota de tast

Color picota de capa alta; olfacte intens amb fruites
negres i especiat; en boca carnòs amb taní dolç i
sedós, molt equilibrat i persistent.

HECTOR RODA

Restaurant "la Llar"

Restaurant La Llar Hèctor Roda
t-. 977 45 05 06
a-. av Francesc Robert Graupera S/N
c-. hrrodamar@gmail.com

Terrina de Porc
amb parmentier



Celler Balart EV Carinyena

Fermentació: En dipòsits d'acer inoxidable, a temperatura controlada de 22°C.

Alcohol: 14,5%.

Criança: 12 mesos en botes de roure francès.

Verema: Manual, amb caixa de 20 kg.

Vinyes: Conducció en vas.

Edat: Plantades l'any 1954.

Localització: Serra dels Castellnous,
Gandesa (Terra Alta).

Nota de Tast

Voluminós, fresc, viu. Tanins polits i gran equilibri.
Final llarg i elegant. Fruits negres, torrats ben integrats.

Maridatge

Carns roges, carns de caça, brasa, rostits, estofats,
formatges curats.

Cheesecake
de cítrics i cereals



Vinyes Macameus
Escumós Prat 181

Elaborat sols amb most flor de les varietats Chardonnay (95%) i Gewürztraminer (5%). De color or pàl·lid i bombolla molt fina i integrada, té una gran profunditat aromàtica amb tocs de fruita tropical i subtils aromes de flors blanques.

Un any més volem que siguis també el protagonista directe del maridatge. Per sortir en pantalla, fes les teues publicacions a l'Instagram, amb l'etiqueta **#maridatgelaldea2023**, etiqueta a **@laldea.cat**, i recorda tindre el compte obert. Penja fotos simpàtiques dels vins, de les tapes, dels teus amics o amigues i xala de valent del 6è Maridatge Musical de l'Aldea 2023.



#maridatgelaldea2023

Participa a l'enquesta i vota pel millor vi de la nit del 6è Maridatge Musical, des d'aquest codi Q i entraràs al sorteig directe de dos lots de 3 vins, gentilesa de DiThinks i Vinomi Rural Experience.



#impulsemalaldea

laldea.cat



Ajuntament de **l'Aldea**
Regidoria Ciutadania