

El próximo 30 de octubre en Málaga

UN VIAJE SENSORIAL: LOS VINOS DE LA D.O. RUEDA CONQUISTAN MÁLAGA EN UN ENCUENTRO CON LA COCINA DEL ACLAMADO RESTAURANTE PALODÚ

En una cita para disfrutar de la cocina dual de Cánovas y Aguilar, al frente de Palodú, en perfecto tándem con la sumiller y enóloga Ana Lahiguera, brand ambassador de la D.O. Rueda

Un menú de ocho pases y cuatro referencias de la D.O. para conocer la versatilidad de estos vinos y la cocina honesta y elegante de este restaurante malagueño

La experiencia podrá disfrutarse bajo reserva previa en www.palodurestaurante.es

27 de octubre 2025. La Denominación de Origen Rueda viaja hasta Málaga con un propósito claro: acercar sus vinos a las personas, compartir su origen y mostrar su infinita versatilidad en la mesa.

El próximo 30 de octubre, el **restaurante Palodú**, reconocido con un **Sol Repsol 2025** y **recomendado por la Guía MICHELIN**, acogerá una cena maridaje inédita donde cuatro referencias de la D.O. Rueda se unirán a la creatividad y sensibilidad de los chefs Cristina Cánovas y Diego Aguilar, en un diálogo entre la tierra, el vino y la emoción.

En esta experiencia, la **enóloga y sumiller Ana Lahiguera, Brand Ambassador de la D.O. Rueda**, se encargará de guiar a los asistentes a través de los matices, aromas y texturas que hacen de estos vinos blancos un compañero perfecto para la alta gastronomía.

Una propuesta que demuestra cómo la D.O. Rueda no solo pertenece a una tierra, sino también a cada copa que despierta los sentidos y acompaña la vida cotidiana, desde los grandes momentos hasta los más sencillos.

Cocina con alma y vinos con identidad

Desde su nueva ubicación en el centro de Málaga, junto al Mercado de Atarazanas, Palodú se ha consolidado como uno de los **templos gastronómicos de la ciudad**. Su “cocina dual”, concebida a cuatro manos por **Cánovas y Aguilar**, equilibra técnica y sensibilidad, con un profundo respeto por el producto y la tradición andaluza reinterpretada con mirada contemporánea. Su propuesta es una cocina de fondo y memoria, que reivindica los guisos, los caldos y las elaboraciones lentas, y que **encuentra en los vinos de la D.O. Rueda un aliado natural**: blancos que nacen del terruño, llenos de frescura, complejidad y carácter, capaces de elevar cada bocado con su elegancia discreta.

Un viaje en ocho pases y cuatro vinos

La cena, compuesta por ocho pases y cuatro referencias de la D.O. Rueda, será una oportunidad para descubrir cómo el vino y la gastronomía pueden dialogar desde la emoción y el equilibrio.

Entre las referencias seleccionadas se encuentran:

Trascampanas Sauvignon de Bodega Gótica, una muestra de la frescura y la expresión varietal de la Sauvignon Blanc que refleja el respeto a la variedad y al terruño de la D.O. Rueda.

Robert Vedel Verdejo Cepas Viejas 2022 de Herrero Bodega, un verdejo profundo y elegante que procede de cepas centenarias que resisten el paso del tiempo sobre suelos arenosos y pedregosos de la D.O. Rueda.

Momento Diez Gran Vino Rueda 2023 de Bodega Diez Siglos, un 100% Verdejo intenso y estructurado, con una maceración sobre sus lías, realza su complejidad y finura.

Carrasviñas Dorado de Bodegas Félix Lorenzo Cachazo, un vino dorado que rescata la tradición centenaria de la D.O. Rueda, con una singular crianza oxidativa que le otorga aromas de frutos secos y recuerdos de historia.

Una experiencia, de plazas limitadas, que invita a descubrir la diversidad y el alma de los vinos de la D.O. Rueda en un entorno donde la técnica, la emoción y la elegancia se dan la mano.

La cena maridaje podrá disfrutarse bajo reserva previa en www.palodurestaurante.es e incluirá el siguiente menú:

MENÚ MARIDAJE

Cristal de maíz y pollo al limón

Gaspacho verde

Taco de hierbas, pargo, nori, tobiko

Trascampanas Sauvignon Blanc 2024. Bodega Gótica

Ajoblanco

Lengua de vaca, tartar de kéfir

Merluza

Robert Vedel Verdejo 2022. Bodega Herrero Vedel

Cuello de cordero

Momento 10 2023 GVR. Bodega Diez Siglos de Verdejo

Bizcocho / vino generoso D.O. Rueda y Palodú

Carrasviñas Dorado. Bodega Félix Lorenzo Cachazo

95€

La Denominación de Origen Rueda se crea en 1980, siendo la primera Denominación de Origen reconocida en Castilla y León. La zona de producción está integrada por 74 municipios de las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila.

La D.O. Rueda cuenta con unos medios naturales muy favorables para la producción de vinos de alta calidad, siendo una zona especializada en la elaboración de vinos blancos de amplio reconocimiento nacional e internacional.

Hay tres factores fundamentales que definen el #CarácterRueda: el clima continental, el suelo cascajoso y la uva Verdejo, autóctona de la D.O. Esta variedad habita desde hace más de diez siglos en la zona. Su genio viene determinado por su aroma y sabor, con matices de hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez.

Una variedad muy versátil y con gran capacidad de envejecimiento que permite realizar diferentes elaboraciones con las que sorprender a los consumidores.

Sobre Palodú

Palodú es el proyecto personal de los chefs **Cristina Cánovas** y **Diego Aguilar**, un restaurante ubicado en el **centro histórico de Málaga** que representa la evolución de una cocina con raíces, producto y técnica. Su propuesta —basada en la **cocina dual**, ejecutada a cuatro manos y sin jerarquías— interpreta el recetario tradicional andaluz desde la sensibilidad contemporánea, con un marcado respeto por la temporalidad y el producto local. La experiencia se completa con una sala dirigida por **Ana Cánovas**, donde la hospitalidad, el detalle y la cercanía son parte esencial del discurso. Palodú cuenta con **un Sol Repsol** y la **recomendación de la Guía MICHELIN**, y ofrece dos menús degustación, “Palodú” y “Alcazul”, que reflejan la madurez creativa de sus cocineros y su compromiso con el sabor, la elegancia y la emoción.

Calle *Sebastián* *Souvirón,* *7-9,* *Málaga*
951 *77* *71* *01*
www.palodurestaurante.es

MATEO & CO. WE COOK BRANDS
mateoandco.es

Contacto de prensa

MATEO&CO

Para gestión de entrevistas y reportajes, así como consultas o propuestas, no dudéis en contactar con nosotros:

Sara Sánchez | saras@mateoandco.es | tel. 608 062 852
Saraya Alonso | saraya@mateoandco.es | tel. 675 19 14 97