

NOTA DE PRENSA
D.O. RUEDA

Cata maridaje en Borona Bistró

LOS VINOS DE LA D.O. RUEDA CONQUISTAN LA MESA DE BORONA BISTRÓ JUNTO A LA COCINA DEL CHEF VÍCTOR CORCHADO

Una cita que tendrá lugar el próximo 25 de septiembre en el restaurante Borona Bistró (1 Sol Repsol) durante su servicio de cena (20:30h)

Una experiencia enogastronómica en la que Ana Lahiguera, brand ambassador de la D.O. Rueda, guiará a los asistentes a través de cuatro vinos únicos que dialogarán con la cocina creativa y de raíces del chef extremeño

Pita Sauvignon Blanc 2024, Castelo de Medina Verdejo 2023 GVR, Longverdejo 2022 GVR de Cuatro Rayas y el Dorado De Alberto son las referencias que disfrutarán

Las reservas pueden realizarse a través del teléfono: 927 61 91 92.

16 de septiembre de 2025. El próximo 25 de septiembre, la Denominación de Origen Rueda protagonizará una cata maridaje con la cocina extremeña de Víctor Corchado, chef del restaurante Borona Bistró (1 Sol Repsol).

Durante este encuentro, la enóloga y brand ambassador de la D.O. Rueda, Ana Lahiguera, conducirá una experiencia sensorial en la que los vinos son los perfectos acompañantes para la propuesta gastronómica de Corchado, inspirada en las raíces de la cocina extremeña y en un profundo homenaje al producto, al paisaje y a la memoria.

Una cita con la que la D.O. Rueda pone de manifiesto la versatilidad de estos vinos, capaces de armonizar con las diferentes cocinas del mundo. Para la cita, Lahiguera ha seleccionado cuatro referencias con identidad propia:

Pita Sauvignon Blanc 2024, un sauvignon Blanc 100% procedente de viñedos en Rubí de Bracamonte (Valladolid) sobre suelos arenosos con drenaje natural y capas arcillosas que aportan frescura. Fermenta en depósitos de acero inoxidable con crianza sobre lías durante 4 meses. Es un vino de color amarillo pálido con reflejos verdosos, de nariz fresca con notas de lima y pomelo. En boca resulta vivo, fresco y mineral, con gran longitud y equilibrio.

Castelo de Medina Verdejo 2023 GVR, un 100% verdejo, fresco y equilibrado que suma elegancia, finura y complejidad, con nariz clásica y boca amplia, carnosa y redonda. Procedente de viñedo de 30 años en parcela única a 800 m, con suelos franco-arenosos y vendimia manual. En su elaboración fermenta a temperatura controlada y experimenta seis meses de crianza sobre lías y tres en roble francés, afinándose en botella.

Longverdejo 2022 GVR de Cuatro Rayas, verdejo procedente de viñedos de hasta 100 años en distintos pagos de Segovia y Valladolid. Su fermentación y crianza se realiza en acero, en hormigón ovoide y en barricas de roble francés con ocho meses sobre lías y bâtonnage diario durante tres. Es un vino complejo y salino, con aromas de fruta de hueso, cítricos, minerales y especias, y una boca intensa, densa y muy expresiva.

Por último, **Dorado De Alberto**, un verdejo 100% de D.O. Rueda, criado mediante envejecimiento oxidativo en damajuanas de cristal y afinado en botas de roble con el tradicional método de soleras. Presenta un color dorado brillante con reflejos de oro antiguo. En nariz es intenso, con recuerdos de frutos secos ligeramente tostados, mientras que en boca resulta largo, expresivo y persistente, con notas de vainilla y pasas. Un vino singular, complejo y elegante, ideal para acompañar quesos curados, guisos de ave, bacalao, anchoas o foie.

Los asistentes a este encuentro disfrutarán de un **menú maridaje de seis pases y cuatro vinos (57€)** que comenzará con aperitivos como la **quenelle de pollo de campo en escabeche ligero de zanahoria y la royal de remolacha y albahaca**. Continuará con los entrantes como el **gazpacho de agua de tomate con brunoise de hortalizas de verano y sorbete de pepino y la cigala braseada con tocineta de Casalba en veluté**. Como principal, se servirá **cordero de campo confitado y guisado al estilo del frite cacereño**, y la experiencia concluirá con un postre de **bizcocho fluido de pistacho y plátano**.

CATA MARIDAJE DO RUEDA Y BORONA BISTRÓ
25 de septiembre de 2025 - 20:30 horas

Aperitivos

Quenelle de pollo de campo en escabeche ligero de zanahoria

Royal de remolacha y albahaca

VINO

Pita Sauvignon Blanc 2024. Bodegas Pita. Viñedos Verderrubí

Entrantes

Gazpacho de agua de tomate, brunoise de hortalizas de verano y sorbete de pepino dulce

Cigala braseada y tocineta de Casalba en veluté

VINO

Castelo de Medina Verdejo 2023 Gran Vino de Rueda (GVR). Bodegas Castelo de Medina

Principal

Cordero de campo confitado y guisado como el frite cacereño

VINO

Longverdejo 2022 Gran Vino de Rueda (GVR). Bodegas Cuatro Rayas

Postre

Bizcocho fluido pistacho y plátano
VINO
Dorado De Alberto de Bodegas De Alberto

Precio: 57€

Este menú maridaje irrepetible podrá reservarse a través del teléfono: 927 61 91 92.

Sobre D.O. Rueda

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 Borona Bistró

Borona Bistró, Cáceres, (1 Sol Repsol) propone una cocina de raíz extremeña reinterpretada desde una mirada contemporánea, personal y emocional. Liderado por el chef Víctor Corchado, su oferta se articula en torno al producto local, la estacionalidad y la memoria culinaria: platos tradicionales que evocan sabores reconocibles, elaborados con sencillez y honestidad, y siempre respetuosos con el paisaje y las raíces culturales. Su cocina "de mano" rinde homenaje al recetario cacereño y extremeño mediante menús degustación que cambian mensualmente, materiales artesanos, proveedores próximos, y pequeños toques de innovación sin perder la esencia. El espacio se concibe como íntimo y acogedor, con una experiencia gastronómica cálida, directa y profundamente ligada al territorio.

Contacto de prensa

MATEO&CO

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

Saray Alonso | saraya@mateoandco.es | tel. 675 19 14 97

Cuatro Rayas Longverdejo 2022

Verdejo procedente de viñedos muy viejos (hasta 100 años) en distintos pagos de Segovia y Valladolid, vendimiado a mano y refrigerado antes de vinificar. Fermenta y cría en acero, hormigón y barricas de roble francés con ocho meses sobre lías y bâtonnage. Es un vino complejo y salino, con aromas de fruta de hueso, cítricos, minerales y especias, y una boca intensa, densa y muy expresiva.