



restauradores

Especial la Cocina de los Sentidos 2011

**FRANCIS PANIEGO**  
RESTAURANTE ECHALUPREN  
EL PORTAL DEL ECHAURREN



Tartar **Cigala y oreja de cerdo**  
en adobo y luego asada con un caldo clarificado  
y puntas de espárragos verdes

MARIDAMOS CON



**valenciso** *reserva*  
2005

**\*vista.** Atractivo color rojo picota con ribete granate y reflejos violáceos / **nariz.** Aromas muy elegantes donde aparecen notas de fruta, monte bajo, hierba aromática, claros recuerdos minerales, ferraya, en general una nariz elegante y compleja / **boca.** Muy buena estructura, potente, paso elegante, buena acidez con marcados aromas primarios y terciarios, con un final aterciopelado. Un vino grande, con gran potencial de guarda y mejora en botella.

**\*elaboración y crianza.** A partir de uva seleccionada 100% Tempranillo de La Rioja Alta / Cepas viejas de bajo rendimiento / Elaboración de un único vino por cosecha, en la gama alta / Envejecimiento de 16 meses en barricas nuevas de roble francés / Temperatura recomendable de servicio: entre 14°C y 18°C.

**ALCOHOL > 14%**

100% TEMPRANILLO