

SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA Y MIEL

INGREDIENTES:

- Queso crema.
- Pan.
- Lonchas de salmón.
- Miel.
- Eneldo.



ELABORACION:



En el vaso de la Termomix se introduce el queso-crema y la miel al gusto.
Se mezclan.

Sobre el pan cortado y ligeramente tostado, se extiende el queso -crema y la miel, con una manga pastelera.

Con la loncha del salmón se hace un pequeño rulo y se corona la tosta.

Para adornar el plato se espolvorea con eneldo...



VINO BLANCO BLANC DE PACS 2012

El vino blanco Blanc de Pacs 2012 está elaborado con uva Parellada, Xarel-lo y Macabeo. Pertenece a la D.O. Penedés.

Los viñedos de la uva Parellada están situados en la Finca el Subal a una altura sobre el nivel de l mar de 616 metros.

Los viñedos de la uva Xarel-lo están situados en la Finca Parés Balta a una altura



sobre el nivel de l mar de 254 metros.

Los viñedos de la uva Macabeo están situados en la Finca Cal Miret a una altura sobre el nivel de l mar de 315 metros.

Este vino blanco tiene una fermentación de 2 semanas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 16°C.

Servir este vino a una temperatura entre 6º y 8º.

MARIDAJE DEL VINO BLANCO BLANC DE PACS 2012 PARES BALTA:

Está especialmente recomendado para pescados y mariscos.

NOTA DE CATA VINO BLANCO BLANC DE PACS 2012 PARES BALTA:

Vista: En vista se presenta color amarillo apagado.

Nariz: En nariz se presenta con aroma intenso, predominando las frutas blancas maduras.

Boca: En boca se presenta con acidez acertada y fresco.

Postgusto agradable y fresco.

Graduación Alcohólica de El Vino blanco Blanc de Pacs 2012: 11.50 grados