GAMBAS AL AJILLO CON TONESA Y JAMÓN IBÉRICO

INGREDIENTES:

- Gambas.
- Tonesa (mahonesa + leche).
- Pan.
- Jamon ibérico.
- Aceite.
- Ajo.
- Guindilla.

ELABORACION:

- Se parte de elaborar la tonesa a partir de la mahonesa y la leche.
- Se cortan ajos en láminas y se doran.
- Se pelan las gambas, se trocean y se les da un toque de sartén con el ajo laminado.
- Se le añade guindilla al gusto.
- Sobre tostas de pan de chapata, se esparce la tonesa.
- Se rellena la superficie de gambas.
- Se sobrepone una loncha de jamón ibérico.
- Se presenta el plato acompañado de un buen vino...

	VINO BLANCO OSSIAN 2010. ECOLOGICO. Botella de 0,7L. El año 2010 se ha caracterizado por un invierno muy seco y una de las primaveras más lluviosas de los últimos años, registrándose las ultimas lluvias el 24 de Junio. Estas condiciones produjeron brotaciones retrasadas y favorecieron un gran vigor en las viñas. El envero también se retrasó respecto a las fechas habituales. Tuvimos un verano muy seco y con temperaturas moderadas, de modo que la maduración fenólica de las uvas (acumulación de polifenoles) progresó más

rápidamente que la maduración alcohólica (acumulación de azucares). Esto es en sí magnífico para los vinos blancos, pero a principios de octubre las uvas no estaban totalmente maduras por lo que tuvimos que esperar, aún a riesgo de perder la cosecha si las lluvias hubiesen hecho su aparición. Afortunadamente, a pesar de unas ligeras heladas, la maduración llegó e iniciamos la vendimia el 14 de octubre, pudiendo cosechar unas uvas impecables y con unos niveles de acidez extraordinarios. El estado sanitario de la uva fue bueno, recogiéndose toda la vendimia de forma manual y con exquisito cuidado.

VARIEDAD DE UVA

100% Verdejo, de viñas viejas centenarias prefiloxéricas, en pie franco. La uva procede de nuestras 17 Ha de viñedos propios en Nieva (Segovia) con cultivo ecológico certificado (sin fertilizantes de síntesis, ni herbicidas, ni pesticidas de ningún tipo), más otras 13 Ha, también en pie franco, que tenemos arrendadas y que se cultivan bajo nuestra estricta supervisión.

ELABORACION

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Inspección rigurosa en mesa de selección. Racimos enteros, sin despalillar y prensado muy suave, de bajo rendimiento, utilizando solo los mostos yema. Fermentación con las propias levaduras autóctonas. Tras la fermentación alcohólica el vino ha permanecido en las barricas francesas - 40% nuevas, 30% de un vino, y 30% de dos vinos- para completar una crianza de nueve meses de estilo borgoñón, con bastoneo sobre sus lías.

BARRICAS

Barricas francesas de 228, 500 y 600 litros procedentes de cinco pequeñas tonelerías excepcionales.

ENOLOGIA

Todos estos procesos han sido llevados a cabo bajo el control y la supervisión de Pierre Millemann, prestigioso enólogo francés que desarrolla su trabajo desde hace años en la Borgoña.