



# EVENTOS

— BUENOS AIRES —



---



MENÚ DEGUSTACIÓN & MARIDAJE

---



# MENÚ DEGUSTACIÓN & MARIDAJE

En los menús gastronómicos funciona bien la dinámica de ir sirviendo platos ordenados según su intensidad creciente. Con los vinos que acompañan a los platos, se debe hacer algo similar.

## **President Blend Blanco / Escorihuela Gascón**

Tipo: Blend

Corte: 60% Chardonnay | 30% Sauvignon Blanc | 10% Semillón

Lugar De Elaboración: Gualtallary, El Cepillo Y Agrelo. Provincia De Mendoza, Argentina

Acompaña: Degustación De Quesos, Frutas Y Frutos Secos.

## **Nicola Bonarda / Catena Zapata**

Tipo: Tinto

Variedad: Blend

Corte: 78% Cabernet Sauvignon | 22% Malbec

Alcohol: 14,5%

Lugar De Elaboración: Viñedo "la Pirámide", Viñedo "domingo", Viñedo "adrianna", Y Viñedo "nicasia". Provincia De Mendoza, Argentina.

Acompaña: Cerdo Jamón Curado

## **Poligonos Altamira Zuccardi / Familia Zuccardi**

Categoría: Vinos

Tipo: Tinto

Variedad: Malbec

Corte: 100% Malbec

Lugar De Elaboración: Paraje Altamira, Valle De Uco, Mendoza.

Acompaña: Bife De Chorizo, Salsa De Ajies Y Papas Confit

## **Espumante Blanc De Blancs / Salentein**

Categoría: Espumantes

Tipo: Espumante

Variedad: Brut Nature

Corte: 100% Chardonnay

Alcohol: 12,40%

Lugar De Elaboración: Valle De Uco- Mendoza

Acompaña: Berries Frutas Y Frutos Frescos



# EVENTOS

— BUENOS AIRES —

Av. Belgrano 312 - Entrepiso - CABA

Whatsapp (+54911) 6875-9015

[info@eventosbsas.com](mailto:info@eventosbsas.com)

[www.eventosbsas.com](http://www.eventosbsas.com)