

SOBREMESA

VINO, GASTRONOMÍA Y TENDENCIAS PARA NUEVOS TIEMPOS

GALERÍA
DE CATA

RIBERA DEL DUERO

D.O. ALICANTE

MARQUÉS DE MURRIETA
En busca de la
inmortalidad

Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga.
Conde de Creixell.
Presidente y propietario de
Bodegas Marqués de Murrieta.

MASSIMO BOTTURA
IRREVERENCIA EN MÓDENA

DIDIER BELONDRADE
LA FASCINACIÓN EN VERDEJO

MALLORCA
ROMPIENDO ESTEREOTIPOS

AHORA, TAMBIÉN
SOBREMESA
DIGITAL



SHOWROOM

La nueva pasión turca

Inaugurado hace apenas dos meses, el hotel de lujo Raffles Istanbul cuenta con uno de los spas más grandes de la ciudad más importante de Turquía. Su restaurante de alta cocina está a cargo del chef español Sergi Arola. www.raffles.com/istanbul



A por setas

El restaurante Paradis Madrid vuelve a celebrar este otoño sus jornadas de setas con platos como una "auténtica" ensalada César (de Amanita Cesarea) o la Carne de novillo de lidia con Boletus Edulis. www.restauranteparadismadrid.es



Jardín de variedades

El nuevo Jardins Negre (4,45€) de Castillo Perelada es un vino floral e intenso que combina variedades autóctonas e internacionales: monastrell, garnatxa, merlot, syrah y cabernet sauvignon. www.perelada.com



¡Qué bonito!

Frinsa propone al consumidor su ventresca enlatada de bonito capturado durante la "Costera del Cantábrico" y apoya su valor gastronómico con recetas de los cocineros Juanjo López y Pepe Solla. www.frinsa.es



iCamping eco

El hornillo de campamento Bio-Lite (100€) es fácil de transportar y funciona, además, como un generador termoeléctrico que envía energía de la combustión a un puerto USB, permitiendo cargar dispositivos electrónicos. www.biolitestove.com

Navidades con gas

Cara a la Navidad, la conocida marca de refrescos La Casera ha presentado este pack, que incluye productos selectos como el jamón ibérico de bellota Carrasco Guijuelo o mazapanes de Adolfo Muñoz. De venta exclusiva en el madrileño Mercado de San Ildefonso (70€).

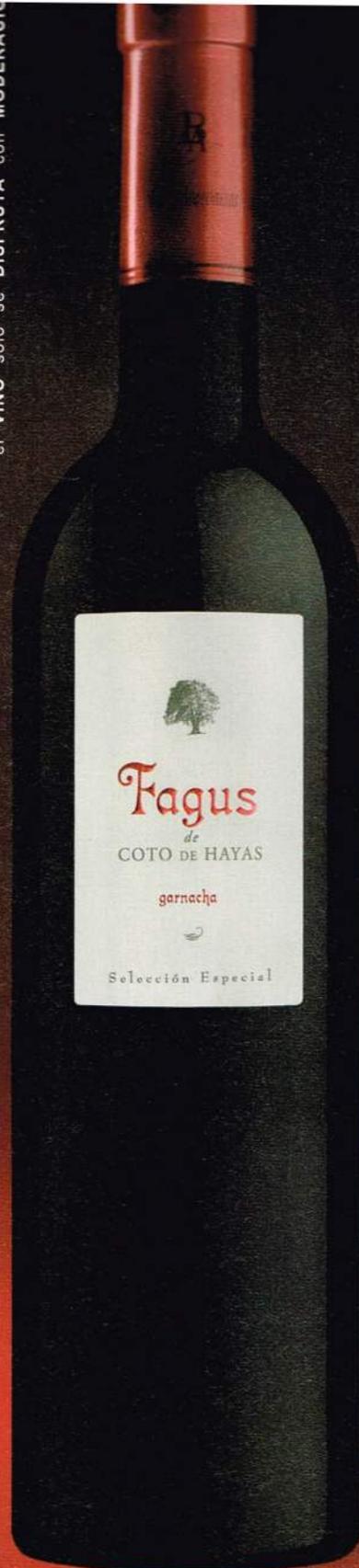


Al corte

Zwilling, empresa de referencia en cuchillería, ha compuesto un kit de corte de jamón (146€) que incluye un cuchillo jamonero, un cuchillo de carne, un cuchillo de deshuesar, un afilador, una bolsa para guardar los elementos y un delantal. www.zwilling.es

Wine in Moderation.eu
Art de Vivre

el VINO sólo se DISFRUTA con MODERACION



BODEGAS ARAGONESAS, S.A.
Carretera de Magallón, s/n
50529 Fuendejalón (Zaragoza)
Tel: 976 862 153 Fax: 976 862 363
www.bodegasaragonesas.com

