

## E DRY AGED NA PANELA COM ARROZ STELA, NETÃO, PARRILLA DO NETÃO

de T-Bone Dry Aged; 10 batatas bolinha (cortada ao meio); 1 colher de ficada; flor de sal o quanto baste. **Arroz de costela:** 500g de costela iada; meia cebola roxa; 5 unidades de pimenta biquinho; 100 g de queijo o tomate picado sem semente; 1 colher (sopa) de manteiga; 500g de arroz o; salsinha picada a gosto; azeite de carvão a gosto (acentua o sabor a gosto; pimenta-do-reino a gosto.

para a grelha em calor alto, e grelhe os dois lados. Depois de grelhado, ua, fatie e o posicione no mesmo formato em uma panela de ferro bem e a batata bolinha e a manteiga clarificada. Leve para o forno na função nanteiga comece a borbulhar. Retire do forno e finalize com flor de sal. la: em uma frigideira coloque a manteiga e refogue a cebola. Em seguida, jo de coador, tomate e a pimenta biquinho e doure por 2 minutos. branco (cozido) e a costela desfiada. Corrija sal e pimenta do reino, Finalize com azeite de carvão e salsinha picada.

## **Momento Divino**

Claudia G. Oliveira



## Arzuaga: uma incrível surpresa

uma região vitivinícola na hermosa Espanha. | latim pagus e significa vilarejo ou pequena Depois de La Rioja, fui para Ribera Del Duero, propriedade rural. onde a convite da Decanter Vinhos fui recebida por Silvio Alves, gerente de exportação da | 400 de vinhedos, que coexistem com uma fau-Bodegas Arzuaga Navarro. Estávamos em | na de caça, como javalis ou porco preto, vea-Valladolid, no coração da D.O. Ribera Del Due- dos e muflões (carneiros selvagens). A bodega ro, reconhecida mundialmente por ser um dos | é imensa e agrega um hotel lindo e acolhedor. 52 destinos recomendados para se visitar, se- | A visita é rica, pois o passeio engloba as vi-Times. E eu realmente me surpreendi!

em 1982 por Florentino Arzuaga, quando foi | quercus de aproximadamente 1.100 anos, asadquirida a propriedade La Planta, que dá no- sistir a um vídeo refletido nos imensos tanme ao vinho mais popular da bodega. Nesta | ques de concreto da bodega e degustar, eviregião, com solos argilo-calcários, cultivam-se dentemente, os vinhos Arzuaga numa sala suas castas Tempranillo ou Tinto Fino, bem co- perbacana, onde você se sente muito especial. mo Cabernet Sauvignon, Merlot e Chardonnay.

Hoje, 80% das vinhas têm mais de 30 anos. dução espanhol, sinônimo de qualidade excepcional, proveniente de vinhedos pertencentes à vinícola. Pago é uma classificação atribuída | @claudiaenoamigos

Santé! Neta de espanhóis, imaginem qual | apenas a uma única propriedade em vez de não foi a minha satisfação em conhecer mais | uma região vinícola inteira. A palavra vem do

Em La Planta, são 1.500 hectares, sendo gundo o jornal norte-americano The New York | nhas, os campos com os animais, com direito a oferecer bolotas (fruto do sobreiro) aos java-A Arzuaga é uma vinícola familiar, iniciada | lis, conhecer na propriedade a imensa árvore

No dia em que lá estive, pude ver a rotina da vinícola, desde o recebimento das uvas até A Arzuaga também possui vinhas em Malagón, o processo de vinificação. Um verdadeiro privina província de Ciudad Real, onde produzem o légio, algo que só posso agradecer. Se você fivinho Pago Florentino. Vale explicar que vinho | cou curioso e quer saber ainda mais, no meu de Pago é o maior reconhecimento a uma pro- | Instagram (@claudiaenoamigos) é possível acompanhar esta visita. Até a próxima taça.

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

## PROVEI E INDICO



Arzuaga Reserva Especial 2019 D.O. Ribera del Duero

Amadurece 29 meses em carv. francês 17 mil garrafas **Uva:** 93% Tempranillo 7% C. Sauvignon **Cor:** rubi intenso com toque violáceo (14,5°GL) Nariz: complexo, frutas vermelhas e negras se fundem com especiarias, tabaco, caramelo, mineral e defumado

**Boca:** seco, vivaz, volumoso, cremoso, untuoso, encorpado, taninos aveludados

Arzuaga Crianza 2021 D.O. Ribera Del Duero Amadurece 16 meses 75% carv. fr. e 25% carv. amer. **Uva:** 92% Tempranillo, 4% C.Sauv. e 4% Merlot **Cor:** rubi com toques violáceos (14º GL) Nariz: frutas vermelhas e pretas, toque balsâmico,

especiarias e torrefação **Boca:** seco, encorpado, opulento, frutado, taninos aveludados, final ligeiramente adocicado, elegante

Pago Florentino 2020 D.O.Pago

Amadurece 12 meses em carv. fr. e americano **Uva:** Tempranillo (14,3°GL) 120 mil garrafas **Cor:** rubi intenso e brilhante

Nariz: ameixa preta, cereja, tostado, baunilha, café **Boca:** seco, frutado, vivaz, encorpado, taninos macios,

La Planta 2022 DO Ribera Del Duero Amadurece 6 meses em carv. fr. e americano **Uva:** Tempranillo (14,5°GL) **Cor:** rubi intenso e brilhante Nariz: morango, cerejas, notas balsâmicas, minerais e café Boca: seco, acidez e corpo médio + harmônicos, taninos macios

Fan D.Oro 2023 Vino de Mesa Fermenta em carv. e amadurece nove meses em carv.fr.500 litros **Uva:** Chardonnay 17.646 garrafas (13,5° GL)

**Cor:** palha com reflexos dourados brilhante Nariz: brioches, jasmim, figos, maçã assada, frutas secas

**Boca:** seco, fresco, aromas em boca, toque defumado, corpo médio +, elegante e untuoso

TODOS OS VINHOS NA ENOTECA DECANTER SANTOS