



Kit Cuvée PROSECCOS

Descubre todo un mundo de vinos.



Voveti

TEMPERATURA DE SERVICIO:

6 a 8°

VARIEDAD DE UVA:

100% Glera

DOSAGE:

12g/l – Brut

GRADUCIÓN ALCOHOLICA:

11.5% vol.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:



NOTAS DE CATA



Vista

Presenta un sinfín de finas, minúsculas y persistentes burbujas. Color amarillo pajizo brillante.



Olfato

Fresco y apetitoso. Aromas a manzana, corteza de pan y flores blancas.



Gusto

En boca aparecen la manzana verde, melón y un toque de melocotón maduro. Su final es cremoso y persistente.

BODEGA:

Eugenio Collavini Viticoltori

REGIÓN:

D.O.C. Conegliano
-Valdobbiadene



Freixenet Prosecco

TEMPERATURA DE SERVICIO:

6 a 8°

VARIEDAD DE UVA:

100% Glera

DOSAGE:

17g/l – Extra Seco

GRADUCIÓN ALCOHOLICA:

11% vol.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:



NOTAS DE CATA



Vista

Color amarillo pajizo con viva efervescencia



Olfato

Aromas frescos a cítricos, manzanas y flores.



Gusto

En el paladar es limpio y fresco con tonos de limón maduro, manzana verde y pomelo. El final es fresco y ligero."

BODEGA:

Freixenet

REGIÓN:

D.O.C Prosecco



Mionetto Cartizze

TEMPERATURA DE SERVICIO:

6 a 8°

VARIEDAD DE UVA:

100% Glera

DOSAGE:

17g/l – Extra Seco

GRADUCIÓN ALCOHOLICA:

11% vol.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:



NOTAS DE CATA



Vista

Color amarillo pajizo con evidentes reflejos dorados y un perlage fino y persistente.



Nariz

Toques típicos de manzana, pera y cítricos con notas de almendras glaseadas para completar un elegante cuadro aromáticos



Boca

Se presenta fresco y armonioso, con notas frutales que se repiten continuamente

BODEGA:

Mionetto

REGIÓN:

Cartizze DOCG

Mole Poblano

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1.30 hrs

NIVEL DE DIFICULTAD:

Medio

PORCIONES:

4 personas

Ingredientes:

- 1/4 de taza de cacahuates
- Manteca o aceite vegetal
- Sal al gusto
- 2 tazas de caldo de pollo
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de ajonjolí
- 1/2 cucharadita de anís
- 1 raja de canela
- 2 clavos de olor
- 4 pimientas negras enteras
- 1/2 tortilla partida en trozos
- 1/4 de taza de pasitas
- 8 piezas de pollo
- 1/4 de taza de almendras
- 4 chiles pasilla desvenados
- 8 chiles ancho desvenados
- 10 chiles mulato desvenados
- Aceite vegetal
- 2 cucharadas de ajonjolí
- 1/2 tablilla de chocolate de mesa
- 1 chile chipotle adobado
- 2 jitomates asados



Mole Poblano

Modo de preparación:

1. Para hacer el mole: en la manteca fríe ligeramente los chiles hasta que estén brillosos; retíralos.
2. En la misma grasa sofríe las almendras, los cacahuates, las pasas, la tortilla, las pimientas, lo clavos y la canela; retíralos y ponlos con lo anterior.
3. Tuesta ligeramente el anís y el ajonjolí, lícuolos junto con los demás ingredientes y el caldo necesario para lograr una pasta homogénea; cocina a fuego bajo hasta que espese (mueve con frecuencia); retira y reserva.
4. Fríe las piezas de pollo en poco aceite hasta que doren; reserva.
5. Licua los jitomates y el chipotle, vierte sobre el pollo y cuando casi se consuma, agrega la mitad del caldo y sazona con sal.
6. Disuelve el mole en el caldo restante y calienta a fuego medio; agrega el chocolate y mueve hasta que se deshaga.
7. Vierte sobre el pollo, rectifica la sazón y cocina a fuego bajo hasta que espese

La complejidad del platillo y ligero picor contrasta con la delicadeza de un buen prosecco, siendo por regla general cierto picor ensambla bien con un espumoso, pues nos ayuda a refrescar el paladar.



Tus vinos favoritos sin salir de casa.



Tienda Oficial de Freixenet México.

Club Cuvée México

