

Valle de Uco, →
Mendoza



Kit de vinos Argentinos

Descubre todo un mundo de vinos.



Acordeón Cabernet Sauvignon

Variedad
**100% Cabernet
Sauvignon**

Región
**Gualtallary, Tupungato,
Valle de Uco**

Tiempo de Crianza
**12 meses de crianza
en barrica de roble
francés y americano**

Graduación Alcohólica
14% Alc. Vol.

Temperatura de Servicio
16° - 18°C

NOTAS DE CATA



VISTA

De color rojo púrpura intenso, con reflejos violáceos. Brillante y joven.



OLFATO

En nariz presenta aromas a frutos rojos y negros maduros, con notas frutales y herbáceas. Despliega singular suavidad y frescura.



GUSTO

Muy agradable en boca, se presenta frutal, envolvente y redondo. De taninos jóvenes y equilibrados. Es un vino centrado y elegante con un final que perdura.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Ideal con carnes rojas asadas, pastas rellenas con salsa de carne, platos guisados y quesos semi duros.



Bodega

Finca Ferrer



Acordeón Malbec

Variedad
100% Malbec

Región
Gualtallary,
Tupungato,
Valle de Uco

Tiempo de Crianza
14 meses de crianza en
barrica roble francés

Graduación Alcohólica
14% Alc. Vol.

Temperatura de Servicio
16° - 18°C

NOTAS DE CATA



VISTA

De profundo color púrpura, brillante y límpido, con reflejos lilas y violetas, de lágrimas bien integradas.



OLFATO

Intensidad media a alta en nariz. Cuando se abre y respira, asoman notas de cereza y ciruelas negras, junto con ligeras pinceladas de vainilla, canela y chocolate, que se combinan luego con aromas de moca, tabaco y pimienta negra.



GUSTO

De cuerpo medio y suave entrada en boca. Acidez natural y taninos agradables, con presencia de vainilla y casis.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Perfecto para acompañar carnes rojas grilladas, como solomillo o costillas de cerdo.



Bodega

Finca Ferrer



Acordeón Shiraz

Variedad
100% Shiraz

Región
Gualtallary,
Tupungato,
Valle de Uco

Tiempo de Crianza
12 meses de crianza en
barrica de roble francés
y americano

Graduación Alcohólica
13.5% Alc. Vol

Temperatura de Servicio
16° - 18°C

NOTAS DE CATA



VISTA

Limpio y brillante, color picota oscuro, intenso y profundo, con tonos rojos y matices rosados, lágrimas coloridas bien integradas.



OLFATO

Intensidad media en nariz. Presenta notas iniciales de vainilla, seguidas por notas varietales florales y de fruta negra y roja. Una mezcla de aromas de pimienta, canela, clavo, chocolate blanco y negro, violetas, frutas negras silvestres, barquillo, trufa, casis, coco, higo, grosella roja y tapenade.



GUSTO

Taninos dulces, elegantes y marcados, con una buena acidez para equilibrar el volumen y el alcohol. En el retrogusto, las notas de tabaco, violeta y vainilla.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Maridaje perfecto con carne o pescado, asados o con salsas condimentadas, y también con quesos de sabor suave.



Bodega

Finca Ferrer

MARIDAJES PARA VINOS ACORDEÓN / ACORDEÓN SYRAH:

Freixenet
MÉXICO

Estofado Argentino Criollo:

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

120 min
de cocción + 30 min
de preparación

NIVEL DE DIFICULTAD:

Medio

PORCIONES:

6 personas

Ingredientes:

- 1 kg de Rosbif
- 6 papas
- 2 cebollas picadas
- 3 dientes de ajo picado
- 1 zanahoria cortada en rodajas
- 2 latas de tomates peritas triturados
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 hoja de laurel
- 1/2 taza de perejil picado
- 250 cl. de vino tinto
- 1 taza de agua caliente
- Sal



Estofado Argentino Criollo:

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

120 min
de cocción + 30 min
de preparación

NIVEL DE DIFICULTAD:

Medio

PORCIONES:

6 personas

Preparación

- 1.- Primero se debe sellar la carne perfectamente con poco de aceite en un wok o cacerola profunda, y la ponemos al fuego a intensidad moderada.
- 2.- Sazonamos la carne y la sellamos bien por todos sus lados a fuego fuerte, hasta que esté completamente dorada. Una vez que esté listo, lo retiramos y reservamos.
- 3.- Para la salsa se utilizará la cazuela que se usó para la carne, agregamos la cebolla picada, el ajo laminado y un poco de sal. Bajamos el fuego, para que la cebolla no se queme, y la cocinamos hasta que esté transparente (entre 5 y 10 minutos).
- 4.- Incorporamos la zanahoria cortada en rodajitas, los tomates pelados y troceados y el azúcar, y mezclamos.
- 5.- Tras un par de minutos, vertimos el vino, subimos el fuego, y dejamos que rompa hervor. A los 2-3 minutos el alcohol del vino se habrá evaporado por completo.
- 6.- Agregamos al estofado criollo la carne que teníamos reservada, bajamos nuevamente el fuego y añadimos el laurel, y la mitad del perejil. Tapamos y dejamos cocer a fuego medio, por 1 hora y media aproximadamente.
- 7.- Una vez que esté listo retiramos del fuego y cortamos la carne en lonchas pequeñas, en trozos o como más nos guste a cada uno.



Picaña con Salsa Chimichurri

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 horas

NIVEL DE DIFICULTAD:

Medio

PORCIONES:

1 persona

Ingredientes:

- 350 gr de picaña
- Sal
- Pimienta
- 2 dientes de Ajo
- Mantequilla
- Romero
- Orégano en polvo
- Mejorana

Salsa Chimichurri

- Dientes de ajo
- Perejil
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Orégano en polvo



Picaña con Salsa Chimichurri

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 horas

NIVEL DE DIFICULTAD:

Medio

PORCIONES:

1 persona

Preparación

- 1.- Sazonamos la picaña con la mantequilla y las especias y dejamos reposar por 20 minutos.
- 2.- Agregamos la picaña al grill por 15 minutos y después en el mismo grill a fuego indirecto, tapamos y dejamos entre 30 a 40 minutos.
- 3.- Para el chimichurri: cortar finamente el perejil y el ajo.
- 4.- Agregamos el aceite de oliva, el vinagre y orégano, mezclamos bien con el perejil y el ajo.
- 5.- Cuando la carne haya terminado su cocción retiramos y colocamos en una tabla.
- 6.- Cortamos y agregamos el chimichurri.



Tarta de Mouse de Arándanos y Limón

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 hora
30 minutos

NIVEL DE DIFICULTAD:

Medio

PORCIONES:

8 personas



Ingredientes:

Pasta Sable:

- 100 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 25 g de azúcar
- 50 g de azúcar glass
- 25 g de almendra en polvo
- 1 pizca de sal
- 1 huevo batido
- 185 g de harina de trigo

Procedimiento

Acremar en una batidora eléctrica la mantequilla con el azúcar hasta que se disuelva casi por completo. Agregamos el azúcar glass, la almendra en polvo y la sal, mezclar bien. Sin dejar de batir, añadimos poco a poco el huevo batido, y posteriormente la harina de trigo; batimos hasta obtener una masa pero sin trabajarla demasiado. Formamos una esfera con la masa, presionándola hasta obtener un disco grueso y envolvemos en plástico auto adherente. Refrigeramos la masa mínimo durante 2 horas o toda una noche. Enharinamos ligeramente una mesa de trabajo, donde colocaremos encima la masa y para extender la masa con un rodillo hasta obtener un grosor de ½ centímetro. Posteriormente la utilizaremos.

Tarta de Mousse de Arándanos y Limón

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 hora
30 minutos

NIVEL DE DIFICULTAD:

Medio

PORCIONES:

8 personas



Ingredientes:

Capa de mousse de limón:

- El lemon curd de la etapa anterior
- 8 g de gelatina en polvo
- 30 ml de agua fría
- 330 g de nata líquida (mínimo 35% grasa)
- 100 g de azúcar glass

Capa de mousse de arándanos:

- 225 g de arándanos
- 8 g de gelatina en polvo
- 330 g de nata líquida (mínimo 35% grasa)
- 100 g de azúcar glass

Lemon curd:

- 60 ml de zumo de limón
- La ralladura de un limón
- Dos yemas de huevo y un huevo entero
- 65 g de azúcar
- 45 g de mantequilla

Tarta de Mouse de Arándanos y Limón

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 hora
30 minutos

NIVEL DE DIFICULTAD:

Medio

PORCIONES:

8 personas



Preparación

Lemon curd

Colocamos en un cazo todos los ingredientes. Calentamos al fuego, con o sin baño maría, sin dejar de remover con espátula, o cuchara de madera, hasta que espese la crema. Dejamos enfriar.

Mousse de limón

- 1.- Hidratamos la gelatina en un bol con el agua fría. Cuando esté hidratada la pasamos unos segundos por el microondas, lo justo para que se disuelva. Dejamos templar.
- 2.- Montamos la nata, que deberá estar bien fría. Cuando empiece a estar un poco dura vamos añadiendo el azúcar glas a cucharadas, seguido de la gelatina templada. Es mejor que la nata esté algo fluida, no conviene llegar a que quede muy dura.
- 3.- Una vez listo, mezclamos el lemon curd templado con movimientos envolventes y, cuando esté homogénea la mousse, extendemos sobre la base de galleta. Podemos pasar alguna brocheta por toda la mousse si está muy firme y pensamos que va a quedar algún hueco sin cubrir. Alisamos la superficie con una rasqueta y metemos el molde en la nevera.

Mousse de arándanos

- 1.- Ponemos los 200 g de arándanos en un cazo y calentamos hasta que se cuezan y se empiecen a romper. Pasamos los arándanos por un pasapurés para eliminar pieles y pepitas. Guardamos los otros 25 g de arándanos para decorar.
- 2.- Mientras los arándanos se calientan, hidratamos la gelatina en polvo en el agua fría. Cuando esté hidratada agregamos el puré de arándanos aún caliente para que se disuelva y dejamos templar.
- 3.- Montamos la nata bien fría y procedemos igual que con la mousse de limón, añadiendo el azúcar glas a cucharadas sin dejar de batir. Por último mezclamos el puré de arándanos con espátula.
- 4.- Distribuimos la mousse de arándanos por encima de la mousse de limón y devolvemos el molde a la nevera para que termine de solidificar. La podemos congelar para asegurarnos de desmoldarla perfectamente, pero es suficientemente firme como para desmoldarla solo con el frío de la nevera, con cuidado.

Tus vinos favoritos sin salir de casa.



Tienda Oficial de Freixenet México.

Club Cuvée México

