

Vídeo maridatge: Vi rosat amb esqueixada

Maridem un vi rosat amb estructura de la DO Catalunya amb una esqueixada

Maridem una esqueixada amb un vi rosat amb bona estructura, de gran cos i amb aromes de fruita madura. Es tracta d'un vi amb una part afruitada molt present que contraresta la salinitat del peix, i compagina alhora molt bé amb la dolçor natural del tomàquet i el perfil d'aromes madurs de l'oliva negra.

L'esqueixada és un plat fresc, ja que el seu principal ingredient és un peix baix en greixos, les olives i el tomàquet li aporten una tendència dolça i l'abundant oli d'oliva que se li afegeix, li dona estructura i sedositat.

[Ver esta publicación en Instagram](#)

Una publicación compartida de Cupatges (@cupatges)