

Vídeo maridatge: Vi negre amb criança amb moixama

Maridem un vi negre amb criança amb una moixama de tonyina amb ametlles i ceba fresca

Maridem un vi negre de la **DO Catalunya** amb criança del 2008 amb una moixama de tonyina, amb oli macerat amb romaní i llorer, ametlles i una mica de ceba fresca.

D'una banda, el caràcter ferrós de la moixama, ens aporta sabors amb records carnis que mariden i es compenetren amb el potent cos del vi. Els tanins d'aquest vi del 2008 ja estan molt ben integrats i no despunta l'astringència, combinant perfectament amb la gran salinitat de la moixama ja que la criança aporta certes aromes dolces i sedositat. Les ametlles casen amb les notes terciàries de la bóta del vi. I la ceba aporta una mica de frescor, necessària amb aquests dos productes de tanta intensitat.

[Ver esta publicación en Instagram](#)

Una publicació compartida de Cupatges (@cupatges)