

After Office
de CIOVIP espacio creativo

¿Qué es el After Office CIO Cultural?

Creamos un espacio cultural que tiene por objeto consolidar un ambiente distendido, cálido e informal en el cual nuestros clientes puedan relajarse después de una jornada laboral y disfrutar de un momento especial. Nuestro deseo es poder generar un espacio de encuentro donde las personas que nos visiten se sientan "como en casa" y puedan disfrutar de diferentes expresiones culturales que le permitan desconectarse de la rutina laboral.



LA VERSATILIDAD DEL ROSADO

¿Blanco o tinto? Es la pregunta que inmediatamente nos planteamos a la hora de pensar un vino para la comida. Pero... ¿y qué hay de los rosados? Si bien mucha gente aún no los tiene demasiado presentes, cada vez más consumidores deciden incorporarlo a su mesa. Y lo bien que hacen, ya que los rosados son vinos sumamente versátiles y adaptables a gran variedad de comidas y situaciones de consumo.

Tienen como característica principal la frescura y la frutalidad. Son refrescantes y ligeros, aunque suelen presentar un poco más de cuerpo y estructura que los blancos jóvenes.

Se elaboran a partir de variedades tintas cuyo hollejo cede color al mosto. Pero esta maceración se lleva a cabo por un período corto (a veces sólo algunas horas). Luego se realiza la separación de los hollejos y se continúa la elaboración como si se tratara de un vino blanco (sin contacto con la piel de la uva).

El Santa Julia Syrah Rosé es ideal para beberlo sólo como aperitivo, pero también es el compañero ideal de gran diversidad de comidas, sobre todo aquellas que tengan en su preparación un toque de frescura y acidez. También las preparaciones agrídulces se llevan bien con este vino. Y las picadas o tapeos requieren del rosado, ya que combina bien con la amplia variedad de ingredientes que los integran.

Algunos maridajes sugeridos son: arroces y pastas con mariscos, cerdo con salsas agrídulces, tapeos, sushi de salmón rosado, paella, carpaccio, jamón crudo español, comida china, embutidos, chucrut, fiambres y quesos suaves.

Se sugiere beberlo a una temperatura algo superior a la de los blancos, entre 11 y 13 °C. Hay que tener en cuenta que no es un vino recomendable para la guarda, ya que sus principales atributos de fruta y frescura tienden a desaparecer con el paso del tiempo. Lo aconsejable es consumirlo dentro del año y medio a partir de la fecha de cosecha.

Laura Sotelo
Jefa de Sommeliers
Bodega Familia Zuccardi

Seguinos en la primera opcion



TALLER DE INTRODUCCIÓN A LA DEGUSTACIÓN DE VINOS

Los Invitamos a participar de un taller a cargo de *Laura Sotelo*, Jefa de Sommeliers de Bodega Familia Zuccardi, donde en 4 sesiones aprenderemos más acerca del apasionante mundo de esta milenaria bebida. Brindaremos consejos de guarda, estilos de vinos, maridajes y mucho más.

Fechas y Horarios: 19 de mayo - 1 de junio - 16 de junio - 30 de junio. De 18:00 a 20:00 hs.
Si Ud. desea inscribirse, por favor comuníquese a: info@cioconsultora.com.ar / 5252-5020