

Denominació d'Origen . Solsonès

19 | 20 de març del 2011

SOLSONÈS
 Ajuntament de Solsona
 Diputació de Lleida
 Generalitat de Catalunya



Cellers:

D.O. COSTERS DEL SEGRE

- LA FIGUERA (Celler la Figuera)
- LALTRE (Celler La Gravera)
- VALLCORB (Celler Carviresa)



D.O. PLA DE BAGES

- CABERNET FRANC (Celler Abadal)
- CEDRUS (Celler Jaumandreu)
- COLLBAIX (Celler El Molí)



I amb la presència d'Aigua Font Vella

Preu: 5 euros el tiquet que inclou dos plats amb el corresponent vi i una copa de vidre.



EL BUFI

Pl. de Sant Roc, s/n – Solsona – 973 48 00 06 – www.hotelsantroc.com

Plat: Cruixent de botifarra negra i formatge de cabra amb escuma de trumfo, oli d'alfàbrega i pinyons torrats

Vi: CEDRUS, Pla de Bages

VARIETAT: 100 % MERLOT

És un vi de color vermell robí amb ribet vermell i capa alta. Alta intensitat aromàtica destacant la fruita madura i les notes especiades. De fons trobem aromes de torrat propi del seu pas per la bóta. En boca és estructurat i voluminós. El taní és suau i saborós, tenint un final llarg degut a les notes afruitades.

LA CABANQA D'EN GELI

Ctra. de Sant Llorenç, s/n – Solsona – 973 48 35 82 – www.lacabanadengeli.es

Plat: Pastís de trumfos i bacó al perfum de tòfona blanca

Vi: COLLBAIX, Pla de Bages

VARIETATS: 40% CABERNET SOUVIGNON, 30% MERLOT I 30% ULL DE LLEBRE

Vi d'alta intensitat, vermell robí amb ribets violacis. Llàgrima marcada. Aroma intens amb una base marcada de petits fruits negres i prunes. Tocs làctics i especiats, amb records d'herbes aromàtiques. Entrada en boca intensa i àmplia. Viu i fresc. Equilibrat i llaminer. En retronasal ressalta la fruita vermella i el caramel.

CÀMPING EL SOLSONÈS

Ctra. de Sant Llorenç, Km, 2 – Solsona – 973 48 28 61 – www.campingsolsones.com

Plat: Tastet de patates farcides amb bolets i carn de vedella ecològica del Solsonès

Vi: ABADAL CABERNET FRANC, Pla de Bages

VARIETATS: 60% CABERNET FRANC I 40% ULL DE LLEBRE

Vi conceptual de varietats complementàries. La singularitat del mestissatge. La tradició del que és autòcton. El Cabernet Franc, concentrat i generós. L'ull de llebre, elegant i fresc. Unió de toffe amb fruita vermella.

FERMIN

Ctra. de Bassella, 26 – Solsona – 973 48 07 27 – www.restaurantfermin.com

Plat: Escuma de trumfos amb tòfona i torrada amb embotit

Vi: VALLCORP, sub-zona de costers del Segre

VARIETAT: 100% ULL DE LLEBRE

Simpàtic, fresc i golós. Té una bona estructura i equilibri en tanins. Acidesa i grau alcohòlic. Ben cobert de color, és negre amb deixos vermellosos, nas potent, amb important presència de fruita i notes d'una bona criança en fusta.

Bona entrada en boca, intens però no agressiu, de tanins dolços, rodons i agradables, notes de fruits vermells, maduixes i cireres i un toc d'espècies.

MARE DE LA FONT

Ctra. de Bassella, Km. 1,5 – Solsona – 973 48 39 67

Plat: Fondue de formatge de tupí i patates

Vi: LALTRE, costers del Segre

VARIETATS: 57% MONASTRELL, 28% GARNATXA NEGRA I 15% MERLOT

Color cirera picota amb rivet violaci. Expressió de joventut. Aroma intens de fruits del bosc (mora i gerdó) i regalèssia. Combinat amb notes làcties sobre un fons especiat (clau). L'entrada en boca és fresca, amb un taní suau i sedós.

CAN PUIG

Ctra. de Manresa, Km.76 – Clariana de Cardener – 973 48 24 10 – www.hotelcanpuig.es

Plat: Mouse de bacallà amb patates xips

Vi: LA FIGUERA, costers del Segre

VARIETATS: MERLOT, CABERNET I ULL DE LLEBRE

Afruitat, intens i elegant. Vi de perfil modern amb bon equilibri fruita – fusta. De superfície brillant, amb bona capa. Tonalitat grana intensa.

Aromàticament es tracta d'un vi elegant i net, amb tons de fruites roges i torrats lleugers aportats per la fusta. Suau entrada en boca.