

# Características del vino O Luar do Sil Godello

- **Variedad:** Godello
- **Región:** Valdeorras (Galicia)
- **Bodega:** Pago de los Capellanes, conocida principalmente por sus vinos tintos de Ribera del Duero, pero que con esta etiqueta explora la expresividad de la Godello en Galicia.
- **Fermentación y crianza:** Suele fermentarse en acero inoxidable o en fudres de roble para preservar frescura, con una crianza sobre lías que aporta untuosidad y complejidad.
- **Notas de cata:**
  - **Aromas:** Fruta blanca madura (pera, manzana), notas florales, cítricas, con toques minerales y herbales característicos del terruño gallego.
  - **Boca:** Fresco, con buena acidez, untuoso por la crianza sobre lías, y un final elegante y persistente.

## Maridaje recomendado:

Gracias a su perfil aromático fresco, mineral y su textura sedosa, es ideal para maridar con:

- **Mariscos** (ostras, almejas, mejillones al vapor)
- **Pescados blancos** (al horno o a la plancha)
- **Cocina japonesa** (sashimi de lubina o nigiris de vieira)
- **Platos con salsas cítricas o de mantequilla** (como una merluza con beurre blanc)
- **Quesos de pasta blanda** (tipo tetilla o brie joven)



# Menú Degustación – Maridaje con O Luar do Sil Godello

---



## ENTRANTE

### Vieira a la plancha con emulsión cítrica de lima y albahaca

#### Ingredientes (4 personas):

- 8 vieiras
- 2 limas (zumo y ralladura)
- 10 hojas de albahaca
- 60 ml aceite de oliva suave
- Sal marina, pimienta blanca
- 1 cdita miel (opcional)
- Brotes frescos (microgreens)

#### Preparación:

1. Haz una emulsión con el zumo de lima, albahaca, miel, sal y pimienta. Agrega el aceite en hilo.
2. Seca y marca las vieiras en sartén muy caliente, 1-2 min por lado.
3. Sirve con una base de emulsión, las vieiras encima, ralladura de lima y brotes.

#### Presentación gourmet:

Usa platos planos blancos, coloca la emulsión en un trazo semicircular, pon las vieiras con separación y brotes colocados con pinzas.

---

## PLATO PRINCIPAL

### Merluza al vapor con crema de coliflor y aceite de cebollino

#### Ingredientes:

- 4 lomos de merluza (150-180 g)
- 1 coliflor pequeña
- 1 diente de ajo
- 200 ml leche
- 30 g mantequilla
- Sal, pimienta blanca
- 1 manojo de cebollino
- 60 ml aceite de oliva virgen extra

#### Preparación:

1. Cocina la coliflor, tritura con la leche, mantequilla y ajo. Salpimienta.
2. Tritura el cebollino con el aceite, cuela.
3. Cocina la merluza al vapor o al horno suave.
4. Sirve la crema como base, el pescado encima, y decora con gotas del aceite de cebollino.

#### Presentación gourmet:

Utiliza platos hondos blancos. Da forma circular a la crema con cuchara, coloca el lomo de merluza centrado, corona con el aceite y brotes opcionales.

---

## QUESO

### Tetilla gallega atemperada con pan de centeno y dulce de membrillo

#### Ingredientes:

- 200 g queso tetilla
- 100 g dulce de membrillo
- 4 rebanadas de pan de centeno
- Nueces o almendras (opcional)

#### Preparación:

1. Corta el queso y el membrillo.
2. Tosta el pan.
3. Sirve el pan con el queso encima y una lámina de membrillo. Añade frutos secos si deseas.

#### Presentación gourmet:

Sirve en platos pequeños negros o pizarra. Usa cortadores para dar forma redonda o rectangular al queso y membrillo. Añade frutos secos triturados alrededor.

---

## POSTRE

### Sorbete de limón y manzana verde con crujiente de almendra

#### Ingredientes:

- 2 manzanas Granny Smith
- 2 limones (zumo y ralladura)
- 100 g azúcar
- 250 ml agua

- 1 clara (opcional)
- 50 g almendras fileteadas

**Preparación:**

1. Haz almíbar con agua y azúcar. Enfría.
2. Tritura manzana, zumo y ralladura, mezcla con el almíbar.
3. (Opcional) Añade clara montada. Congela, removiendo cada 30 min.
4. Tuesta almendras.
5. Sirve una bola de sorbete con almendras por encima.

**Presentación gourmet:**

Usa copas tipo martini o vasos bajos de cristal. Añade almendras como topping y decora con una hoja de menta fresca.