

Cuida la línea con Valdesil 2007



El buen vino



Llega el buen tiempo y con él, la amenaza del bikini. Los excesos del invierno y el deseo de lucir lo mejor posible el traje de baño nos obliga a renunciar a los placeres de una buena comida o cena. Por otro lado, las buenas temperaturas traen consigo las reuniones con amigos y las salidas. Precisamente para no hacer que la "Operación Bikini" se convierta en un calvario, Bodegas Valdesil nos sugiere disfrutar de la primavera con estos ligeros y deliciosos platos acompañados de una buena copa de vino Valdesil 2007.

El volumen y la untuosidad del paso por boca de este vino armonizarán fantásticamente con una *Ensalada de gambas, arroz salvaje y verduras con brotes de rábanos y unas hebras de azafrán*. Este delicioso plato nos ayudará a combatir la abstinencia primaveral, gracias a las hebras de azafrán, que nos levantarán el ánimo. Además, los aspectos picantes de los germinados y el azafrán se neutralizarán gracias a la melosidad de Valdesil 2007.

Si preferimos un plato más succulento y con gran sabor, pero que no supere un límite de calorías, unas *Pechugas de Pollo al Curry* son el plato perfecto, que además podemos acompañar perfectamente con Valdesil 2007, ya que el curry es una especia dulzona que se verá equilibrada con la buena acidez, la estructura y las notas minerales del vino. Su preparación es muy sencilla, su sabor es espectacular y el aporte calórico no supera las 250 calorías por ración.

Por último, si además de cuidar la línea queremos completar nuestra dieta con un plato rico en Omega 3, podemos optar por el *Salmón en Papillote con Eneldo*, plato exquisito y muy bajo en calorías, que también podemos acompañar de una crema de queso. Esta combinación resulta más contundente, pero combinada con Valdesil 2007 se convierte en perfecta por las percepciones envolventes del queso, ya que los toques amargos del vino nos aportarán sensaciones de frescor.

Aunque el vino blanco no "engorda" menos, bien es cierto que las comidas que acompañan vinos frescos son más ligeras y favorecen las digestiones y un menor aporte de calorías, por lo que gracias a estas propuestas *light* podremos disfrutar de una succulenta comida.

Valdesil 2007 es una elegante expresión de la variedad godello, donde una elaboración con crianza sobre lías ofrece un blanco con potencia, personalidad y larga vida en botella. Elaborado a partir de una selección de fincas en laderas pizarrosas situadas en Vilamartín de Valdeorras, la adecuada altitud y latitud permiten una completa maduración de la variedad. Valdesil 2007 nos ofrece un blanco complejo, con notas de lías finas y minerales y agradables rasgos cítricos, acompañados de untuosidad perfecta, bien ligada con la acidez.