



— CATA VIRTUAL —  
**SEMANA ARGENTINA**



# CATA VIRTUAL

# SEMANA ARGENTINA

¿Cómo prepararte para la cata?

- 1 Recibe tu Kit de Cata virtual – Desinfecta el exterior.
- 2 Ábrela, revisa que en su interior esté:

Un delicioso  
queso camembert

Frutos secos

Un envase ecológico con  
la mermelada de  
pimientos y frutos rojos

Un semillero con fibras  
de coco y semillas de  
cilantro

Una botella de vino  
Zorzal Grand Terroir

2 Copas rotuladas de  
CasaCasco



## CATA VIRTUAL

# SEMANA ARGENTINA

Para el Queso tienes 2 opciones:

1

### **SI LO QUIERES HACER EN EL MICROONDAS:**

Destapa el queso, sácalo de la cajita, envuélvelo en papel film, vuelve a meterlo en la cajita y ponlo durante 3 minutos, pero NO seguidos. Haz 1 minuto, pausa, tócalo, y repite el procedimiento hasta que lo sientas suave como una gelatina. Por favor no lo pinches.

2

### **SI LO QUIERES HACER EN EL HORNO:**

Precalienta el horno a 180°, destapa el queso, sácalo de la cajita y hornéalo durante 15 min.



CASACASCO  
PANAMÁ

## CATA VIRTUAL

# SEMANA ARGENTINA



## ZORZAL Gran Terroir Malbec • 2016

Las uvas provienen de la microrregión de Albo, que tiene en el suelo mucho canto rodado manchado de carbonato de calcio. Fermentado en pileta de cemento con levaduras nativas, 80% se va a crianza en barricas francesas de 3 o más usos de 225 y 500 litros durante 12 a 18 meses, el 20% restante permanece en las piletas de cemento durante el mismo tiempo.

### **Nota de Cata:**

Un vino reserva de gran elegancia. El frescor y la mineralidad típicos de Gualtallary, con muy delicados aportes de amabilidad y estructura de la barrica.

**Temperatura de Servicio:** 16 a 18°C

**Recomendación de Servicio:** Decantar

**Maridaje:** Quesos semi duros, embutidos, carnes asadas.