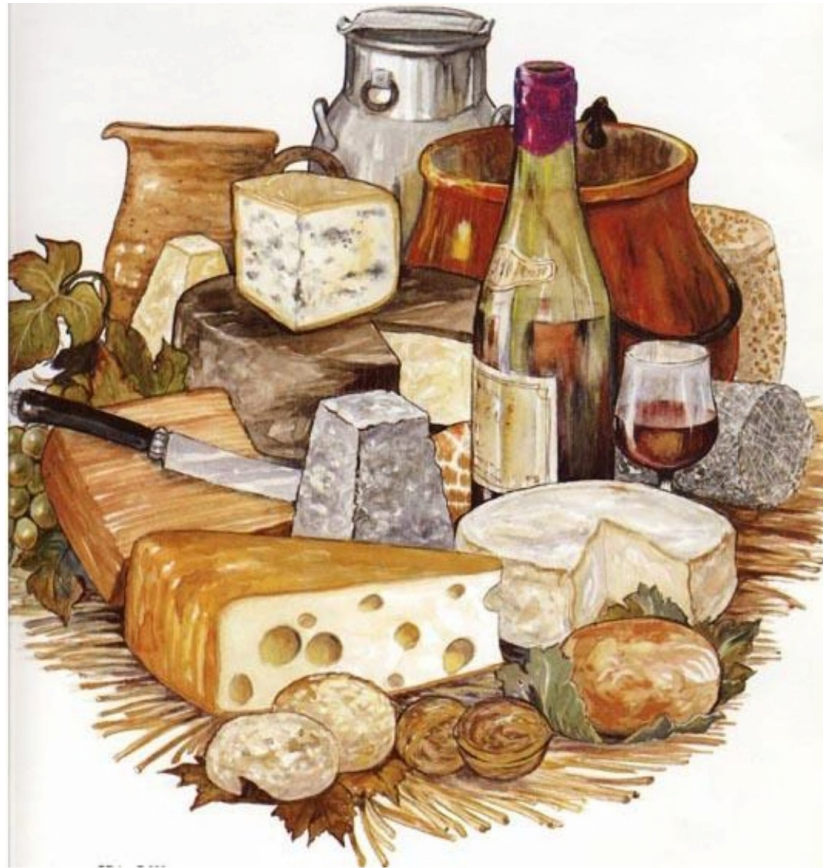


# VINOS Y QUESOS



# LA CATA DEL QUESO

## Orden

De los más frescos y suaves a los más maduros, y por último los azules si los hubiese.

Primero leche de vaca, luego de oveja y por último de cabra.

# CONSIDERACIONES IMPORTANTES

- Un vino muy complejo aplaca un queso suave y fresco
- Un queso de sabor mas pronunciado y curado puede eclipsar un vino joven y frutado
- El vino es de uva, el queso de leche, ambos tienen en común: **la acidez**, quizá la variable mas importante a considerar a la hora de maridar



# ATRIBUTOS A EVALUAR

- Nivel acidez
- Grasa
- Picor
- Amargo
- Intensidad sabor
- Intervención de un microorganismo
- Especies



# ATRIBUTOS A EVALUAR



- Acidez
- Alcohol
- Tanino
- Dulzura
- Mineralidad



# VINO BLANCO

- Y el vino blanco joven y frutado, con crianza en barrica ya sea dulce o seco es muy amigable con los quesos
- Este estilo acompaña bien los quesos blandos, cremosos, con hierbas o especiados



# VINO TINTO

- Es importante recordar que el tanino en combinación con algo ácido y salado tiene un efecto duro y agresivo en boca.
- Si el vino es tánico este va bien con el tenor graso de los quesos de textura mantecosa ya que ayuda a tolerar la sequedad en boca



# QUE HAY DEL VINO DULCE

- Generalmente queso con moho, de textura grasa van bien con este estilo de vinos.
- La acidez es muy amigable al tenor de la grasa y el sabor dulce balancea el salado del queso





# INICIEMOS LAS CATA



MUCHAS GRACIAS



Laura Mora Muñoz  
Sommelier



(506) 8938-3102



[lauramorasommelier](#)