



Praga  
**RINCÓN GÓTICO**

Para invitar, también hay que seguir las reglas y cuidar la urbanidad 12

Malinaco, un lugar para el descanso y el turismo de aventura 16

Miguel Conde, la personalidad detrás de *La Ruta del Sabor* 28-29

Diseñadores de moda que se distinguen por su propuesta dark 30-31

\$25

0000 10000 10000

www.consentido.com

VINOS ▶▶

### Combinación perfecta

**Poseedor de viñedos con denominación de origen, la casa Paul Jaboulet es uno de los principales productores de la región**

Con el objetivo de mostrar la riqueza de los vinos del Valle del Ródano, la casa Paul Jaboulet Aîné organizó una cata en el restaurante J&G Grill de St. Regis Mexico City, en el que se presentaron cuatro de sus vinos más representativos con las creaciones del chef Marco Castellón.

Fundada en 1834, la familia posee más de 100 hectáreas con denominación de origen propia, lo que sitúa a la maison como una de las 10 mejores de la región.

**EL VALLE DEL RÓDANO ES UNA DE LAS PRINCIPALES ZONAS VITIVINICOLAS DE FRANCIA. DESTACAN LOS TINTOS REALIZADOS A PARTIR DE LAS VARIEDADES SYRAH Y GRENACHE, QUE DAN COMO RESULTADO UN SABOR ATERCIOPELADO Y ARMONIOSO**

• **Châteauneuf-du-Pape Les Cédrès**  
 Tiene 70 por ciento Grenache, 15 por ciento Cinsault, 10 por ciento Syrah y 5 por ciento Mourvèdre. Con 12 meses en barrica de roble francés, presenta un color rubí con reflejos brillantes. En nariz es fino y delicado con notas de especias dulces y frutas rojas, como fambuesa y mora. En boca evoluciona rápidamente para dar un final potente, especiado y calido. Se recomienda acompañar con carne roja y quesos suaves.

• **Côte-Rôtie Les Amalieux**  
 Con 12 meses en barricas de roble francés con 20 por ciento madera nueva, destaca por su color rubí brillante. Es 100 por ciento Syrah y en el paladar presenta una intensidad y aterciopeñado con un final largo y armonioso. De bouquet fino y delicado, predominan las notas de violeta y grosella negra. Es ideal para acompañar pasta, fileo gordo y cordero. Posee una capacidad de envejecimiento de 10 a 40 años.




• **Hermitage La Chapelle**  
 Cien por ciento Syrah, ha estado de 15 a 18 meses en barrica de roble con 25 por ciento de madera nueva. De color rubí intenso y brillante, en nariz presenta gran complejidad con aromas a frutos rojos maduros, especias dulces y madera fina. En el paladar es seco, amargo, generoso y de final largo. Se recomienda acompañar con costilla de res, fileo gordo, carnes de caza y quesos fuertes.

• **Côtes-du-Rhône Parallele 45**  
 Desde 1968, es comercializado en exclusiva por Paul Jaboulet. Color granate con reflejos violetas, en nariz presenta notas de frutas rojas, flores y regaliz mezcladas con pimienta y cítricos. Es 40 por ciento Grenache y 40 por ciento Syrah. En el paladar presenta buena frescura con un final en el que se perciben sabores de especias. Se sugiere maridar con cordero, aves, rib eye, pato y quesos fuertes.




25 [consentido.com](http://consentido.com)