

Showcooking

Fichas de Cata

25ª Semana
de la
Cazuelica
y el Vino
D.O. Navarra
2026

ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
— 0A AITA

VINOS D.O.
NAVARRA



SHOWCOOKING HISTÓRICO

25ª Semana de la Cazuelica y el Vino D.O. Navarra

Un recorrido por la historia del certamen a través de tres cazuelicas premiadas.

**Jueves,
1 de octubre**
19:00 h

**Aula de Cocina
del Mercado del Ensanche**
Pamplona

**Inscripciones en
travelnavarra.com**

**3 cazuelicas
históricas +
3 vinos D.O. Navarra**

**22 €
por persona**

**Aforo limitado
a 20 personas**

— PARTICIPAN —

Luismi León · Café Iruña Bronce 2007 Manitas rellenas de setas, jamón y foie al aroma de pimientos de Lodosa	Pedro Amatria · Restaurante Obas Oro 2015 Pimiento relleno de rabo de vaca con sus callos	Álex Múgica · Restaurante El Colegio Oro 2021 Estofado de manitas de cerdo con garbanzos
--	--	---

ORGANIZAN —

ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
— 0A AITA

VINOS D.O.
NAVARRA

*Cazuelicas
que dejan huella*



BODEGA: FINCA LA CANTERA
MARCA: SH 2023

Tipo de vino: **Tinto**
Variedades: **Syrah**
Añada: **2023**

Viñedo: Viñedo de más de 20 años.
Seleccionado y vendimiado a mano en cajas.

Elaboración y crianza: Crianza de 11 meses en barricas grandes de roble francés de 300 y 400 litros. Producción limitada de 5.145 botellas.

Cata:
Color púrpura muy cubierto.
De gran intensidad aromática.
Mezcla perfecta de fruta y crianza.
Destacando los frutos rojos y negros, la violeta y el cacao.
De paladar amplio y potente. Muy largo y aromático en boca.

www.fincalacantera.com

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra
www.navarrawine.com





BODEGA: PAGO DE CIRSUS
MARCA: ROSÉ GRAN CUVÉE ESPECIAL
FERMENTADO EN BARRICA 2024

Tipo de vino: **Rosado con crianza**
Variedades: **Garnacha Tinta, Syrah y Tempranillo**
Añada: **2024**

Época de vendimia: Última semana de septiembre.
Cosecha: Mecánica y nocturna.

Elaboración y crianza: Fermentación en barricas francesas y posterior crianza en barrica de roble francés sobre lías durante 3 meses.

Cata:

Apariencia: Rosa suave con ligeros tonos fucsia y rastros de fresa pálido, salmonado.

Nariz: Toques de frutas rojas como fresas, granada, flores blancas y aromas tropicales cedidos por la finura del roble.

Boca: Con gran equilibrio entre suave y sedoso, resultante de la vinificación cuidadosa, y una acidez equilibrada.

www.pagodecirsus.com

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra
www.navarrawine.com





BODEGA: BODEGA INURRIETA
MARCA: ALTOS DE INURRIETA 2021

Tipo de vino: **Tinto Reserva**
Variedades: **Graciano y Cabernet Sauvignon**
Añada: **2021**

Viñedo: Nacido en viñedos propios de la bodega situados en pendientes y a una altitud de 450 - 480 m, con suelos poco profundos y pedregosos. En estas condiciones la concentración de la uva es sensacional, con gran equilibrio y expresión.

Elaboración y crianza: Tras una crianza de 14 meses en barrica nueva de roble francés, reposa en botella 24 meses más antes de su salida al mercado.

Cata: Gracias a las condiciones del viñedo, la concentración de la uva es sensacional, con gran equilibrio y expresión. La cuidada elaboración otorga un vino de soberbio color, con un intenso aroma a fruta madura, el recuerdo de su crianza en roble de calidad y unas seductoras notas minerales. En boca es elegante y carnoso, con unos envolventes y sedosos taninos.

www.bodegainurrieta.com

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra
www.navarrawine.com

