



Presentación de Quinta Apolonia de Bodegas Belondrade por Enóloga Añadas de España

*Este vino es el segundo vino de la Bodega Belondrade, esta bodega pertenece a Didier Belondrade, un señor francés que se enamoró de España, en concreto de la región de La Seca en la provincia de Valladolid y dejando toda su vida se instaló allí convencido de que la uva Verdejo tenía potencial para elaborar un gran vino de crianza. De este modo nació el que es **considerado uno de los cuatro mejores vinos blancos nacionales** Belondrade y Lurton, con 11 meses de crianza en barricas de roble francés y un potencial de envejecimiento de 6 y 7 años.*

*Para que este vino se pueda elaborar año tras año, Didier y su equipo se dieron cuenta que necesitaban tener un segundo vino al que destinar esas uvas que no alcanzaban la madurez o el equilibrio suficiente para elaborar Belondrade y Lurton. De esta manera nació Quinta Apolonia Belondrade un vino en el que el 30 % de la uva pasa por barrica de roble francés y el restante 70 % se elabora como un vino blanco joven. De este modo tenemos un **vino muy fresco de aromas, frutales, a manzanas, peras, melón, incluso césped pero que en boca es estructurado, está muy equilibrado y tiene la potencia suficiente para aguantar diferentes combinaciones gastronómicas.***

*Camí Vell propone dos maridajes bastante arriesgados, el primero es un **Blody Mary con ostra**, cuya combinación es muy potente, ya que tanto **el ligero picante del Blody Mary como la textura de la ostra tiene más peso que el vino**, aunque esto permite que podamos disfrutar de **los aromas con mayor intensidad**. El otro plato con el que combinamos el Quinta Apolonia Belondrade es el **Langostino de Vinaros con fideos negros**, aquí sí que la elección es menos arriesgada y se ensamblan a la perfección comida y bebida.*