

Ref.22/08  
Octubre, 2008

## EL GRAN HOTEL SÓLLER Y LAS BODEGAS TORRES ORGANIZAN UNA CATA COMENTADA DE VINOS Y UNA CENA DE MARIDAJE

Los eventos, que tendrán lugar el viernes 3 de octubre a las 19:00 horas y el viernes 10 de octubre a las 20:00 horas, respectivamente, servirán para dar a conocer los grandes vinos de finca al público mallorquín

Para facilitar el desplazamiento de los asistentes a la cena de maridaje los organizadores han montado un servicio de autobuses que saldrá de la Plaza de España a las 19:00 horas y regresará a Palma a las 23:00 horas

Palma, a 1 de octubre de 2008. El **Gran Hotel Sóller** y las **Bodegas Torres** se han unido para acompañar la llegada de la nueva **estación otoñal** de un **color**, y un **aroma, enológico**. Así, con el **objetivo** de dar a conocer a los **grandes vinos** de finca, han organizado una **cata comentada** de vinos, que tendrá lugar el viernes **3 de octubre** a las **19:00 horas**, y una **cena de maridaje**, con menú de **5 platos** elaborado por el chef del Gran Hotel Sóller **Javier Weil** y un coste de **58 euros** por persona (IVA incluido), que se llevará a cabo el viernes **10 de octubre**.

Para el segundo evento, de cara a facilitar el **desplazamiento** de los asistentes a la cena, los organizadores han montado un **servicio de autobuses** que saldrá de la Plaza de España a las **19:00 horas** y regresará a Palma a las **23:00 horas**. Y además, quien lo desee, podrá **pernoctar** en el exclusivo hotel mallorquín, de 5 estrellas y 38 habitaciones, y beneficiarse de la **oferta** que se ha diseñado para la ocasión y que cuesta **150 euros** (IVA no incluido) por habitación doble y noche, con desayuno incluido.

### Acerca de los vinos presentados en la cata y en la cena:

Los **vinos** que serán presentados tanto en la cata como en la cena de maridaje serán los siguientes:

**Fransola 2007:** Sauvignon Blanc 95% fermentado y criado 8 meses en barricas.

**Milmanda 2006:** Chardonnay 100% fermentado y criado 12 meses en barricas.

**Manso de Velasco 2005:** Cabernet Sauvignon 100%. Criado 18 meses en barrica.

**Mas La Plana 2004:** Cabernet Sauvignon 100%. Criado 18 meses en barrica.

**Grans Muralles 2001:** Garro, Samsó, Mazuelo, Garnacha Tinta y Monastrell. Criado 18 meses en barrica.

**Reserva Real 1999:** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot. Criado 18 meses en barrica.

En cuanto al **menú de maridaje**, elaborado por el chef del Gran Hotel Sóller **Javier Weil**, que se servirá el viernes 10 de octubre, incluirá los siguientes platos y vinos:

**Cena de maridaje**

Bocadillo de Vieira con emulsión de guisantes y aceite de jengibre  
FRANSOLA 2007

\*\*\*\*\*

Terrina de Foie micuit con requesón y confitura de naranja  
MILMANDA 2006

\*\*\*\*\*

Lomo de lubina al horno, con puré de su guarnición, tomates cherry, patata y aceite  
de rucula con piñones  
MAS BORRÁS PINOT NOIR 2006

\*\*\*\*\*

Carre de cordero con rollitos de primavera, jugo de cerezas y aire de pimienta de  
sechuan  
MAS LA PLANA 2004

\*\*\*\*\*

Coulant de chocolate con sorbete de almendra tostada  
MOSCATEL ORO

**Acerca de las Bodegas Torres**

Fundada en 1870 por Jaime Torres, Bodegas Torres es una empresa vinícola centenaria situada en Vilafranca del Penedès. Actualmente es la bodega familiar con mayor extensión de viñedos de su propiedad en la Denominación de Origen del Penedès. En Chile cuenta con la bodega Miguel Torres Chile y en Estados Unidos, California, Marimar Torres fundó en 1986 Marimar Estate. En España, aparte de la región del Penedès, también cuenta con viñedos en la DO Conca de Barberà, DO Toro, DO Jumilla, DO Ribera del Duero, DOQ Priorat y más recientemente en DOC Rioja.

Con su firma se comercializan vinos de distintas variedades, así como brandies. Algunas de sus marcas son Viña Sol, Sangre de Toro, De Casta, Coronas, Atrium y Viña Esmeralda. En brandies son conocidas las marcas Torres 5 y Torres 10, así como el Torres 20 premiado en dos ocasiones como mejor Brandy del mundo. Sus vinos se exportan a más de 140 países. La compañía familiar está dirigida por la cuarta generación de Torres. Miguel A. Torres Riera es el actual Presidente y Consejero delegado de la empresa.

**Acerca del Gran Hotel Sóller:**

El **Gran Hotel Sóller** es un establecimiento de 5 estrellas y 38 habitaciones, que se encuentra ubicado en Sóller, un hermoso enclave del norte de la isla de Mallorca. El edificio que lo alberga, que data del Siglo XIX, fue construido en 1880 por Joaquín Pavía Birmingham. El Gran Hotel Sóller fue inaugurado en 2004 tras ser completamente renovado.



**AGENDA GRAN HOTEL SÓLLER:**

**Cata comentada de vinos**

Viernes **3 de octubre**  
A las 19:00 horas  
Acceso gratuito por invitación

**Cena de maridaje**

Viernes **10 de octubre**  
A las 20:00 horas  
Precio del cubierto: 58 euros por persona (IVA incluido)  
Servicio de autobús: 7 euros por persona  
Oferta de alojamiento: 150 euros por habitación doble/noche con el desayuno incluido (IVA no incluido)

**Para más información y reservas: 971.63.86.86**

**Para más información:**

**Gran Hotel Sóller**

Romaguera, 18  
07100 Sóller (Mallorca)  
Tel: 971.63.86.86  
Fax: 971.63.14.76  
E mail: info@granhotelsoller.com  
Web: www.granhotelsoller.com

**MCG Comunicación (prensa)**

Mónica Cerdá  
Joan Miró, 262, piso 14C  
07015 Palma de Mallorca  
Tel/ Fax: 971.91.33.14  
Móvil: 649.87.89.87  
E mail: mcgcomunicacion@ono.com

**NOTA DEL EDITOR: SI ALGÚN MEDIO DESEA ACUDIR A LA CATA COMENTADA ROGAMOS CONFIRMEN SU ASISTENCIA LLAMANDO, ANTES DEL JUEVES 2 DE OCTUBRE, AL TELÉFONO 649.87.89.87.**