



El pincho “Dehesa de los Canónigos – 25 aniversario” es una creación exclusiva para la Bodega. Es una reproducción exacta, minuciosa y comestible del corcho de Dehesa de los Canónigos

## Dehesa de los Canónigos presenta el primer pincho dedicado a una bodega en España

- *La conocida bodega de Pesquera de Duero ha convocado a 13 personajes VIPs de la red social Twitter, el día 13, del año 13, a las 13 horas, para probar el “Corcho Comestible” y el vino exclusivo Ánfora, Gran Reserva Especial 2001, del que sólo se hicieron 5.000 botellas.*
- *El evento, organizado a través de Twitter por Dehesa de los Canónigos bajo el hashtag #ExperienciaDehesa, ha sido dirigido por Belén Sanz, una de las pocas enólogas de España, alumna de prestigiosos maestros enólogos como Mariano García y Antonio Sanz.*
- *Antonio y Javier González García, del restaurante Los Zagales de Abadía, de Valladolid, ganadores de numerosos premios y reconocimientos en el mundo de la hostelería, son los autores de esta obra de arte gastronómica, por primera vez en España dedicada a una bodega.*

**Valladolid, 13 de marzo de 2013.** La Bodega Dehesa de los Canónigos, situada en el corazón de la Ribera del Duero, ha querido que 13 personas, seleccionadas a través de la red social Twitter se sintieran VIPs por un día.

Durante los últimos días, la Bodega ha convocado a 13 personas relevantes de Twitter en la ciudad de Valladolid para que fuesen los primeros en probar el pincho “Dehesa de los Canónigos – 25 aniversario”, un auténtico y realista “Corcho Comestible” que Los Zagales de Abadía -de Valladolid- uno de los restaurantes más premiados de España por sus pinchos y tapas, ha preparado en exclusiva para Dehesa de los Canónigos.

“Nos planteamos el reto de romper la barrera virtual y transmitir sensaciones a través de las redes sociales, y para ello buscamos a aquellos que podrían lograrlo, que pudieran describir lo que sentían al probar Ánfora y que fueran ellos mismos quienes revelaran el secreto de este auténtico corcho comestible” comentó Iván Sanz Cid, Gerente de Dehesa de los Canónigos.

Estos invitados tuvieron, además, el privilegio de asistir a la Cata Dirigida por Belén Sanz, una de las pocas enólogas de España y alumna de grandes maestros enólogos como Mariano García y Antonio Sanz. Pudieron probar Ánfora, Gran Reserva Especial 2001, el vino más VIP de Dehesa de los Canónigos, ganador de dos Medallas de Oro internacionales. Este Gran Reserva ha sido reconocido con la Medalla de Oro Mundus Vini Der Grosse Internationale Weinpreis y la Medalla de Oro, International Wine Competition - Muvina 2005- y de numerosas catas de vinos seleccionados.

Esta pionera y realista creación gastronómica **de Antonio y Javier González García**, propietarios del restaurante Los Zagales de Abadía ha sido ideada -en exclusiva para la bodega- con motivo de su 25 Aniversario, que Dehesa de los Canónigos cumple el próximo 2014.

**13 invitados, el día 13 a las 13 horas del año 13: sin miedo a innovar.**

@alpoma, @ana\_expresso, @carpastor, @execyl, @jestepar, @jezis, @lugarzen, @maitenciso, @marta\_dbg, @mediotic, @NTAbogados, @ParamioConde y @VirginiaLop han sido los **13 elegidos, el día 13, del año 13, a las 13 horas** para desvelar el misterio creado bajo el hashtag #ExperienciaDehesa.

Los 13 invitados fueron escogidos entre todos los tuiteros de Valladolid por su elevado número de seguidores, su constante actividad y el grado de antigüedad de su cuenta.

La #ExperienciaDehesa comenzó con la cata de Ánfora, dirigida por su creadora, Belén Sanz Cid, enóloga de Dehesa de los Canónigos. Y por fin llegó la gran sorpresa, de forma cilíndrica, con 49 mm de alto y 24 de diámetro, una reproducción exacta y minuciosa del corcho de la bodega Dehesa de los Canónigos, con todos los detalles y marca que lo caracterizan.

Con el fin de lograr el perfecto maridaje con el vino, este merengue ha sido elaborado con el Gran Reserva Especial 2001, y cuenta con un relleno de mousse de pichón y foie.

Una verdadera obra de arte gastronómica creada por Antonio y Javier González García, del restaurante Los Zagales de Abadía, de Valladolid, cuya cocina vanguardista en miniatura ha recibido numerosos reconocimientos a nivel nacional, entre los que destacan el 1er y 2º Premio en el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas en sus ediciones 2010 y 2011, o el galardón del VII Concurso de Bocadillos de Autor Madrid Fusión 2010.

#### **Perfil de Dehesa de los Canónigos**

Constituida por Luis Sanz Busto, la Bodega Dehesa de los Canónigos lanzó al mercado su primera añada en 1989. Antigua finca agropecuaria propiedad del clero en sus inicios, los diferentes premios y la opinión de los consumidores han convertido a la bodega en los últimos 25 años en una de las marcas de vino con mayor prestigio de la Ribera del Duero.

La finca perteneció a la familia Lecanda -junto a Vega Sicilia- y fue el primer viñedo replantado en España, tras la enfermedad de la filoxera, con patrones de California. Actualmente exporta a mercados tan exigentes como Francia, Estados Unidos, Alemania, o Suiza.

Dehesa de los Canónigos se distingue por cuidar al máximo la calidad y la exclusividad de sus vinos, por lo que comercializa un máximo de 250.000 botellas. La bodega ha recibido cerca de 20 galardones, entre los que destacan la Medalla de Oro Mundus Vini Der Grosse Internationale Weinpreis, la Medalla de Oro International Wine Competition - Muvina 2005; o el reciente premio al Mejor Vino con Crianza de España, otorgado por la Guía de Vinos Gourmets 2012.

Además, Dehesa de los Canónigos apuesta por el enoturismo, a través de la organización de eventos exclusivos y actividades encaminadas a transmitir la cultura del vino. Y es punto de encuentro de personajes relevantes del arte, la cultura y los deportes.

#### **También en las redes sociales**

Web: <http://www.bodegadehesadeloscanonigos.com/es/>

Twitter: <http://www.twitter.com/dehesacanonigos>

Facebook: <http://www.facebook.com/smmdehesa>

Youtube: <http://www.youtube.com/user/dehesacanonigos>

Para más información:	<b>Agencia Comunicación Profesional</b>	902 104 423
<b>Francisco J. Suárez</b>	<b>616 930 773</b>	<a href="mailto:franciscosuarez@comunicacionprofesional.es">franciscosuarez@comunicacionprofesional.es</a>
<b>Laura Serrano</b>	<b>696 884 869</b>	<a href="mailto:lauraserrano@comunicacionprofesional.es">lauraserrano@comunicacionprofesional.es</a>