

La Taberna de Doña Sancha de Covarrubias inicia su ciclo estival de catas de vinos con bodegas de la DO Arlanza

[Multimedia](#)

Tendrán lugar a lo largo de julio y agosto en el restaurante de la localidad burgalesa

El pasado día 30 de junio comenzó el primer ciclo de catas de vino en la Taberna Doña Sancha de Covarrubias, para el estreno contó con los vinos de Bodega Sierra y se llevó a cabo un maridaje con platos en miniatura de la carta de la taberna elegidos para armonizar con cada uno de ellos.

Es una apuesta clara por el producto local y de proximidad en este caso alrededor del vino, que forma parte del concepto de la taberna desde sus inicios en el verano de 2020. La especialización en vinos de la DO Arlanza es un paso más y responde a las peticiones del cliente de probar vinos de la tierra y la capacidad de dejarse sorprender por una propuesta diferente a la habitual que cada vez destaca más por su relación calidad/precio y que está aprovechando las características propias del territorio, viñedos con solera y esa altura que se ha convertido en aliada frente a los avatares del cambio climático que sufren otras DO's para conseguir mejores vinos año tras año.

La Taberna Doñas Sancha trabaja junto con las bodegas, la DO Arlanza y la Ruta del Vino Arlanza para aumentar la oferta enoturística de la zona y lo complementa con una propuesta gastronómica enfocada a un público que busca productos de calidad y los sabores tradicionales con un toque innovador, todo ello en el marco incomparable de la casa de Doña Sancha, icono de Covarrubias.

Los viernes de julio y agosto, con una periodicidad de 15 días, en la sala de catas de la Taberna Doña Sancha una selección de bodegas de la DO Arlanza, entre ellas Vinos Sinceros, Palacio de Lerma, Arlese y Pagos de Negredo, presentarán tres vinos para catar, cada vino contará con un maridaje especial para la ocasión.

El aforo es limitado para más información y reservas www.tabernadonasancha.es
