

Guía corta de acompañamiento de champán rosado

¿Qué es el champán rosado?

El champán rosado es un vino espumoso elegante, fresco y afrutado, elaborado principalmente con uvas Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay. Se caracteriza por sus notas de frutos rojos (fresa, frambuesa, cereza) y su color rosado distintivo.

Principios básicos de maridaje

- **Equilibrio:** Combinar la acidez del champán con alimentos grasos o salados.
 - **Contraste:** Su frescura limpia el paladar en platos intensos.
 - **Afinidad:** Resaltar sabores frutales con ingredientes similares.
-

Mejores acompañamientos

Entrantes

- Jamón ibérico
- Carpaccio de ternera
- Sushi y sashimi
- Quesos suaves (brie, camembert)

Platos principales

- Salmón a la plancha o ahumado
- Atún rojo
- Pato (especialmente con salsas frutales)
- Pollo asado con hierbas
- Arroces ligeros (paella de marisco o verduras)

Postres

- Tartas de frutos rojos
 - Fresas con nata
 - Macarons
 - Chocolate blanco o con leche
-

Lo que conviene evitar

- Platos excesivamente picantes
 - Sabores muy amargos
 - Comidas demasiado dulces (pueden eclipsar el vino)
-

Temperatura de servicio

Servir entre **6°C y 8°C** para disfrutar plenamente de sus aromas y burbujas.

Consejo final

El champán rosado es versátil y festivo: funciona tanto en aperitivos como en comidas completas. Es ideal para ocasiones especiales o simplemente para elevar cualquier momento.