El verano sabe a Atlántico y Dehesa: el maridaje que une a la D.O. Rías Baixas y la D.O.P Los Pedroches

La Denominación de Origen Rías Baixas y la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches proponen una combinación tan inesperada como irresistible: los vinos atlánticos y el jamón ibérico de bellota, forman la pareja perfecta para disfrutar de los días más largos del año.

Julio, 2026. A primera vista, **el Atlántico gallego y la dehesa cordobesa** parecen dos mundos separados por cientos de kilómetros. Sin embargo, cuando ambos productos se encuentran en una copa y un plato, la distancia desaparece. Lo que emerge es un **equilibrio sorprendente entre elegancia e intensidad**, convirtiéndose en una de las propuestas gastronómicas más apetecibles para este verano.

Mientras los vinos de la D.O. Rías Baixas aportan aromas de fruta blanca, cítricos y flores, acompañados de una acidez vibrante y una marcada personalidad atlántica, el Jamón Ibérico de Bellota 100 % Ibérico D.O.P Los Pedroches despliega una textura sedosa, un aroma profundo y un sabor rico en matices gracias a una crianza natural y a la alimentación del cerdo en las dehesas durante la montanera.

La frescura del vino refresca el paladar tras cada pieza de jamón, mientras que la grasa infiltrada del ibérico modula la acidez del vino, dando lugar a una experiencia sensorial más equilibrada y compleja.

El aperitivo del verano tiene nueva pareja

Las terrazas, los encuentros improvisados al atardecer, las cenas al aire libre o una comida frente al mar tienen un nuevo protagonista. No hacen falta elaboraciones complejas: **un plato de jamón D.O.P Los Pedroches recién cortado, una botella de D.O. Rías Baixas bien fría y buena compañía son suficientes para convertir cualquier momento en una experiencia gastronómica memorable.**

Este maridaje también invita a redescubrir dos territorios con una fuerte identidad. Por un lado, los viñedos de D.O. Rías Baixas, donde la influencia del océano imprime carácter a unos vinos reconocidos internacionalmente por su frescura y capacidad gastronómica.

Disfrute del vino con moderación

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados

Por otro, las dehesas de D.O.P Los Pedroches, un ecosistema único donde tradición, sostenibilidad y respeto por el entorno dan lugar a uno de los grandes referentes de la gastronomía española.





Dos sellos de calidad, una misma filosofía

Aunque proceden de paisajes muy distintos, ambas denominaciones comparten una misma forma de entender la excelencia: el respeto al origen, el cuidado del proceso de elaboración y el compromiso con la calidad certificada.

Este verano, la D.O. Rías Baixas y la D.O.P Los Pedroches invitan a brindar por esa unión entre norte y sur, entre viñedo y dehesa, entre mar y tierra. **Porque las mejores historias gastronómicas no entienden de kilómetros, sino de emociones compartidas alrededor de una mesa.**

Disfrute del vino con moderación

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados



Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.
Disfrute del vino con moderación

Sobre la D.O.P Los Pedroches

La Denominación de Origen Protegida Los Pedroches se sitúa al norte de la provincia de Córdoba, en un entorno natural privilegiado: la dehesa del Valle de Los Pedroches, una de las mayores extensiones continuas de encinar de Europa. Este ecosistema único, junto a una tradición ganadera fuertemente arraigada entre sus gentes y un riguroso control de calidad, es el origen del jamón de bellota 100% ibérico que distingue a esta D.O.P.

Los productos amparados por la D.O.P. Los Pedroches proceden exclusivamente de cerdos que pertenezcan a la raza porcina 100% ibérica, criados en libertad y alimentados de forma natural durante la montanera, lo que garantiza un perfil sensorial excepcional y una trazabilidad completa.

Disfrute del vino con moderación

La combinación de raza, alimentación y tradición artesana de los elaboradores de jamón da como resultado un producto gastronómico de sabor intenso, textura untuosa, persistencia prolongada y gran riqueza aromática.

Sobre la D.O. Rías Baixas

La Denominación de Origen Rías Baixas es una pequeña zona vitivinícola situada en el noroeste de España, en la comunidad autónoma de Galicia. En las Rías Baixas existe una tradición vitivinícola milenaria, que se ha heredado generación tras generación, pero desde 1988, con la constitución de su Consejo Regulador, el sector vitivinícola adquiere un peso fundamental en el desarrollo de la economía de este territorio.

La Denominación de Origen Rías Baixas abarca la provincia de Pontevedra y una pequeña parte de la de A Coruña y se divide en cinco zonas: Val do Salnés, O Rosal, Ribeira do Ulla, Condado do Tea y Soutomaior.

La D.O. Rías Baixas se caracteriza por el minifundio extremo. Apuesta por las variedades autóctonas, y la viticultura tradicional que confieren una calidad y origen genuinos a unos vinos de marcado carácter atlántico.

Disfrute del vino con moderación

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados