

Hotel Marqués de Vallejo

LOGROÑO, 25 DE ENERO DE 2010

NOTA DE PRENSA **HOTEL MARQUÉS DE VALLEJO**

Más información: Eva de la Hoz / 629015311 y 941201500

Marqués de Vallejo único hotel con encanto de la capital riojana, Logroño, en su línea de dar al cliente una atención personalizada tanto de sus instalaciones como de sus servicios y de estar en una constante renovación incorpora su **ESPACIO RINCÓN GOURMET**.

En los últimos años ha ido incorporando diferentes y exclusivas novedades: espacio Modesto y Lomba, espacio biblioteca-chimenea privada, rincón del piano... AHORA como novedad y exclusividad en la capital riojana incorpora el **rincón gourmet**.

Un nuevo espacio que llega al hotel con un concepto claro: acercar al cliente tanto a degustar como a poder adquirir productos de calidad con Denominación de Origen Rioja.

Todos ellos con un packanging común que hace que el obsequio o recuerdo tenga más peso en la persona que lo adquiere.

“MV Gourmet nace con tres selecciones: Vino Crianza, Aceite de Oliva y Sal de Vino todas ellas con Denominación de Origen Rioja.

Vino Crianza: De la bodega Señorío de la Estrella de San Asensio, un crianza especial con 15 meses de barrica y un sabor excepcional tradicional a Rioja.

Sal culinaria de vino: Un descubrimiento especialísimo, de los bitartratos del vino y sal marina, sale esta sal crujiente que dan un toque especialísimo a la mesa. De la mano del Cocinero Toño Alcalá y la colaboración de Gonzalo enólogo de The wine love.

Aceite Ecológico: Es de la almazahara HEJUL EN Galilea con tradición oléica desde la época romana, un tradicional de La cocina que quien lo prueba se sorprende de su sabor y aromas únicos.

