



INICIACIÓN A LA CATA TALLER DE

“Saber de vino es disfrutar de su sabor”

Descubre los procesos de elaboración del vino y aprende la importancia que éstos tienen en una cata dirigida. De la mano de nuestra somiller Celia Vaquero, tendrás la oportunidad de aprender las técnicas básicas de cata y sus diferentes tipologías. Una sesión teórico-práctica que incluirá la cata de 4 vinos y una visita técnica por nuestra bodega para conocer, de primera mano, los procesos de elaboración del vino.

*De Lunes a Domingo
de 10:30h. a 13:30h.
Precio: 35 euros
¡RESERVA YA TU PLAZA!

TALLER DE INICIACIÓN A LA CATA

I. Parte Teórica

Clase de teoría con el apoyo del cuaderno de cata y paneles explicativos.

Duración aproximada: 45 min.

II. Visita a Bodegas Arzuaga

Os mostraremos las técnicas más avanzadas en enología aplicadas a nuestras instalaciones, seguiremos el proceso de elaboración y transformación de la uva, crianza de los vinos en bodega, embotellado y descanso de los vinos en botella hasta su comercialización.

Duración aproximada: 45 min.

III. Parte Práctica

Para poner en práctica los conocimientos adquiridos se catarán 4 referencias vinícolas ayudados por un mantel de cata y varias fichas de cata.

Duración aproximada: 1.30 min.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

sommelier@hotelarzuaga.com / rrpp@arzuaganavarro.com

+34 983 68 11 46

www.arzuaganavarro.com

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO