

ACTIVIDADES DE CATA

PARA GRUPOS

Las siguientes catas son una guía para amenizar, junto al vino, tu velada. Encuentra la actividad que mejor se ajuste a tus ganas de experimentar y disfruta el momento.

Déjate sorprender y guiar por nuestro sommelier.

INICIACIÓN A LA CATA

¿Qué cataremos?

- 1 espumoso
- 2 vinos blancos – seco vs semidulce -
- 2 vinos tintos – joven vs crianza -

Contenido

Hablaremos sobre las distintas fases de la cata: visual, olfativa y gustativa.

Denominaciones de orígenes, procesos de elaboración y posibles maridajes.

VINOS & QUESOS

¿Qué cataremos?

Un total de 4 vinos maridados con 4 quesos artesanos

1 vino blanco

2 vinos tintos - joven vs crianza -

1 vino dulce

Contenido:

Hablaremos sobre las distintas fases de la cata: visual, olfativa y gustativa.

Denominaciones de orígenes, procesos de elaboración y maridajes con los quesos seleccionados.

REVELACIÓN

¿Qué cataremos?

Un total de 7 vinos

- 1 espumoso
- 2 vinos blancos
- 3 vinos tintos
- 1 vino dulce

Contenido:

Hablaremos sobre las distintas fases de la cata: visual, olfativa y gustativa.

Denominaciones de orígenes, procesos de elaboración y maridajes.

PREMIUM

¿Qué cataremos?

5 vinos ICONO de la Familia Torres.

1 vino espumoso
2 vinos blancos
2 vinos tintos

Contenido:

Hablaremos sobre las distintas fases de la cata: visual, olfativa y gustativa.

Comentaremos cada uno de los vinos catados, su terruño, las variedades, su origen, elaboración y maridaje.

Descubriremos aquellos elementos que convierten estos vinos en únicos y singulares.

JUEGO MARIDAJE LA VINOTECA

¿Qué cataremos?

Un total de 6 vinos representativos de la Familia

1 vino espumoso

2 vinos blancos

3 vinos tintos

Se presentará un total de 5 platos de la carta en formato degustación y varia especias

Contenido:

Hablaremos sobre la gastronomía, sus ingredientes y elaboraciones.

Hablaremos de los vinos, denominaciones de orígenes, procesos de elaboración y maridajes con los quesos seleccionados.

Se planteará un juego para que los comensales junto al sommelier interactúen y busquen los maridajes perfectos según cada participante.

50 € (p.p)