



## Cata de vinos

Porque el vino no solo se bebe,  
sino que se experimenta con todos los sentidos.

Todo el mundo sabe cómo se bebe un vino, pero para catarlo y disfrutarlo plenamente es necesario poner mayor atención.

La mayoría de los vinos encierran en su aroma, gusto y textura, sutiles matices que no se pueden apreciar en todo su esplendor cuando "simplemente" se bebe.

Duración: **2h**

Mínimo de participantes: **30 personas**

Precio: **30€ P/P**

Idiomas: **castellano, catalán, inglés**

**Materiales:** el precio de la cata incluye un aperitivo, el Sommelier y todos los materiales para la cata de 3 vinos que permitirán disfrutar plenamente la experiencia.

**Que sucede durante el taller:** llegamos a Corevents y somos recibidos por un aperitivo para luego empezar con el maridaje de quesos acompañados con distintos tipos de vino presentados a la vez que aprendemos los detalles de esta arte.

\*Complementos opcionales:

- Maridaje de quesos **5€**
- Hora adicional de barra estandar de bebidas (vino blanco, tinto, cervezas, refrescos y aguas) **7€**
- Hora adicional de barra completa de bebidas (barra estandar + combinados) **9€**
- Coctel (consultar precios)