

empiría

# Grandes vinos de España

## *Cata Privada*

La península ibérica es famosa por su cultura, su gastronomía, y claro, por sus vinos. A través de esta cata, nos adentraremos en estas regiones que han posicionado España como un gran país de vino : La Rioja, la Ribera del Duero y el Priorat, entre otras. Entenderemos porque estos vinos gozan de dicho reconocimiento, hablaremos de uvas, envejecimiento y terruño.

### ¿De que se compone la cata?

#### **6 vinos españoles**

- 1 cava D.O. Cava
- 1 vino blanco D.O. Rias Baixas
- 1 vino blanco D.O. Rueda
- 1 vino tinto D.O.Ca. Rioja
- 1 vino tinto D.O. Ribera del Duero
- 1 vino tinto D.O.Q. Priorat

Todos los vinos estan elaborados con variedades autóctonas

#### **Para acompañar**

Tabla de quesos artesanales de la fromagerie Can Luc

*Tomme de Savoie • Comté AOP 18 meses • Camembert de Normandie • Serra del Tormo • Cabécou*

Embutidos ibéricos de Montesano

*Jamón Ibérico • Lomo Ibérico • Chorizo de Bellota • Salchichón de Bellota*

Pan con tomate

#### **Idiomas**

Castellano, inglés, francés o catalán

#### **Duración**

1H30

#### **Horarios posibles**

Lunes a sábado, entre 16h y 20h\*

*\*Mínimo 4 personas, parag grupo de más de 8 personas, contactarnos*

#### **Precio**

55€ por persona

# Great spanish wines

## *Private Tasting*

The Iberian Peninsula is known for its culture, its gastronomy, and of course, for its wines. Through this tasting, we will delve into these regions that have positioned the Spanish wine in the world : Rioja, Ribera del Duero and Priorat, among others. We will understand why these wines enjoy such recognition, we will talk about grapes, aging and terroir.

### **Tasting details**

#### **6 spanish wines**

- 1 cava D.O. Cava
- 1 white wine D.O. Rias Baixas
- 1 white wine D.O. Rueda
- 1 red wine D.O.Ca. Rioja
- 1 red wine D.O. Ribera del Duero
- 1 red wine D.O.Q. Priorat

All the wines are produced with native varieties

#### **To go with the tasting**

Artesanal cheeses from fromagerie Can Luc

*Tomme de Savoie • Comté AOP 18 meses • Camembert from Normandy • Serra del Tormo • Cabécou*

Iberian charcuterie from Montesano

*Iberian ham • Iberian lomo • Chorizo de Bellota • Salchichón de Bellota*

Bread with tomato

#### **Languages**

English, Spanish, French or Catalan

#### **Duration**

1H30

#### **Possible schedules**

Monday to Saturday, between 4pm and 8pm\*

*\*Minimum of 4 people, if more than 8 people, please contact us*

#### **Price**

55€ per person