




# Cata sensorial

## *La cata ideal para los team building*

¿Crees que es imposible confundir un vino tinto con un vino blanco? ¡Podrías ser sorprendido! La cata de vinos es una experiencia única que estimula todos nuestros sentidos. Con esta cata a ciegas, descubre qué tipo de vino estás degustando mientras estás privado de tu vista. No te preocupes, nuestro sumiller está aquí para guiarte y ayudarte con aromas y algunas pistas. Entonces, ¿listo para aceptar la experiencia?

 Cataremos los vinos a ciegas para desafiar nuestro sentido más fiel, la vista.

 Entrenaremos nuestro olfato con la ayuda de nuestra caja de aromas.

 Desafiaremos el paladar para describir nuestras percepciones en boca.

**PLAY** Para que sea más divertido los participantes tendrán que  
**PLAY** contestar un pequeño quizz sobre sus percepciones del vino  
**PLAY** ¡El que tiene más respuestas correctas gana un premio!

### La cata se compone de

#### 5 vinos españoles

Los vinos serán revelados al final de la cata.

#### Para acompañar

Tabla de quesos artesanales de la fromagerie Can Luc

*Tomme de Savoie • Comté AOP 18 meses • Camembert de Normandía • 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

2H

#### Horarios posibles

Lunes a sábado, entre 16h y 20h\*

\*Mínimo 4 personas, para grupos de más de 8 personas, contactarnos


#### Precio


55€ por persona


# Sensorial wine tasting

## *The ideal activity for team building*

You think it's impossible to confuse a red wine with a white wine? You might be surprised! Wine tasting is a unique experience that awakens all our senses! With this blind tasting, we challenge you to find out what kind of wine you're tasting without your eyes! Don't worry, our sommelier is there to guide you and help you with aromas and clues. So, are you ready to give it a try?

 We will taste the wines blind to challenge our most faithful sense, sight.

 We will train our sense of smell with the help of our aromas.

 We will challenge the palate to describe our perceptions in the mouth.

**PLAY** To make it more fun, participants will have to answer a short quiz about their perceptions of wine. The one with the most correct answers wins a special reward!

### Tasting details

#### 5 spanish wines

The wines will be revealed at the end of the tasting.

#### 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

Castellano, inglés, francés o catalán

#### Duration

2H

#### Possible schedules

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

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

#### Price

55€ por persona