

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