

Vinos seleccionados por **Maitre y Sommelier**

- Campaña 2018/2019 -

Nuestros **Evento**: Catas, Cursos de Cata, Jornadas, Maridajes, Talleres, Teambuilding, Formación y otros Eventos.

Niveles: **Iniciación+**, **Avanzado** y **Especiales**



Catas de Iniciación+ y Avanzado:

D.O., Varietales y Bodegas. Seleccionados según calidad, valor añadido, añadas, disponibilidad, criterio del Sumiller, momento de consumo, valor añadido, para comparativa de uvas y por estilo de Bodegas.

- Blancos jóvenes, fermentados en barrica, espumosos, generosos, sobre lías...
- Tintos jóvenes, maceración carbónica, semi-crianza o larga crianza...

Catas Especiales: (Sesiones **monográficas** por categoría, zona, estilo, uvas, bodega)

Sólo Blancos, Sólo Tintos, Únicamente Generosos, Espumosos (Cavas y Champagne), Tempranillos, Garnachas, Mencías, 100% Maceración Carbónica, Rosados de Primavera, Verdejos+, Nuevos Txacolí, Riojas vs Riberas, El Priorato, Madrid, Catalunya, Castilla Tierra de Sabor, La Mancha, Vinos Parker +90, Vinos Peñín +90, Los 10 mejores Vinos...



Maitre y Sommelier

Consúltenos: catas@maitresommelier.es

Desde 2001: Catas, Cursos y Eventos.
Ocio, Incentivo, Formación, Maridaje y
Teambuilding.