

TALLER DE CATA

“Vinos del Somontano”

Conoce a fondo las características de los vinos del Somontano de la mano de expertos enólogos de su principal bodega elaboradora, Viñas del Vero.

Programa:

- El Somontano:
 - Clima y terruño.
 - Variedades de uva.
 - Técnicas de elaboración

- Cata dirigida de:
 - Monovarietal de Chardonnay
 - Monovarietal de Gewürztraminer
 - Rosado de Pinot Noir
 - Monovarietal Sirah
 - Gran Vos Reserva

Organiza y convoca: ASOCIACIÓN DE ANTIGUOS ALUMNOS DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Día: 11 de marzo de 2014

Horario: De 16,30 a 18,30 horas

Lugar: ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERIA Y TURISMO DE MADRID

Inscripción: Gratuita y exclusiva para asociados. (Tef. 91 464 93 09 y 91 526 39 09).
Plazas limitadas. Fecha límite de inscripción 6 de marzo)