



## PROGRAMA CURSO DE CATA INICIACIÓN D.O Rueda

### Curso de iniciación a la cata (3 horas)

- *Introducción* a la D.O Rueda.

- *Historia* de la Bodega y Grupo Matarromera.

- *Elaboración* de los vinos blancos.

(Estos tres pasos anteriores se podrían hacer visitando la bodega)

- *Introducción al análisis sensorial*: rueda de los aromas, sentidos implicados y técnica.

- *Cata de vinos*:

- Cata de rueda
- Cata de verdejo.
- Cata de sauvignon
- Cata de semidulce
- Cata de Chardonay fermentado en barrica.

- *Comida* – Maridada en la Bodega con vistas al Castillo de la Mota.

**Lugar:** Bodega Emina Rueda en Medina del Campo.

Inscripción: previa reserva (plazas limitadas) a través del: teléfono: 983 80 33 46 o correo electrónico: [enoturismo@emina.es](mailto:enoturismo@emina.es) (la reserva no será válida hasta recibir confirmación)

Precio: 75 € por persona (iva incluido). Incluye: Comida maridada y material didáctico.

Horario del curso: Sábados de 11.00h-17.00h aprox.

- El número de personas mínimo para el curso son 8 personas máximo 25
- Para formalizar la inscripción al curso es necesario el pago del mismo con al menos 7 días de anticipación.

- **Forma de Pago:** Transferencia Bancaria
- **Datos:** BODEGA MATARROMERA S.L  
CAJA ESPAÑA INVERSIONES
- **Nº Cuenta:** ES66 2096 0143 42 3086009830

E M I N A

## MENÚ MARIDADO

*Alubias con Almejas  
Chardonnay Emína Fermentado en Barrica (D.O Rueda)*

\*\*\*\*\*

*Tostón Asado acompañado de Ensalada de la Huerta  
Matarramera Crianza (D.O Ribera del Duero)*

\*\*\*\*\*

*Tarta de Manzana  
Oxto (Vino de licor)*

\*\*\*\*\*

*Café y Orujos*

*\*Si tiene alguna alergia o intolerancia con algún alimento no dude en comunicárnoslo*