



# Suriol



## Taller de Tast

*Vine a tastar i entendre el món del vi*  
*Inclou: Visita breu + Tast de 5 productes + Obsequi de tap de cava o llevataps*



### **ACTIVITAT (aproximadament 2 hores)**

- Rebuda a l'Agrobotiga del celler on us oferirem un porró de benvinguda.
- Breu introducció del celler i de la vida de pagès.
- Visita reduïda on explicarem breument la història del celler i la família Suriol, el cultiu ecològic de les vinyes i com elaborem els nostres vins i caves.
- Ens dirigirem a la sala de tast perfectament condicionada per a la realització del taller.
- Començarem pròpiament el taller amb una explicació general del tast.
- L'activitat, conduïda per la gent de Suriol, us permetrà entendre la elaboració de cada producte, comprendre'n les diferències organolèptiques i descobrir els secrets amagats dels nostres vins i cava.
  
- Tast iniciàtic (25€): Blanc Donzella, Negre Sang de Drac, Cava Brut Nature Rosat, Cava Brut Nature Blanc i Vi Negre Dolç.
- Tast de Cava (30€): Cava Brut Nature, Cava Brut, Cava Brut Nature Rosat i dos caves mono varietals.
- Tast Vins de Finca (35€): Blanc "Els Bancals", Brisat "Can Peritxó", Vi Rosat Suriol, Negre "Mataró", cava "El Bosc".
- Tast Vins Naturals (40€): Blanc "Els Bancals" 2016 i 2017, Negre "Mataró" 2016 i 2017 i Vi Brisat "Can Peritxó".
- Tast Vertical de Cava (50€): Collita 1996/1998 + 2000/2001 + 2005/2006/2007 + 2009/2010/2011 + 2014/2015/2016 (5 productes)

### **CONDICIONS**

- PVP en funció del tast escollit.
- La petita visita inicial variarà en funció de l'època de l'any i de cada grup i les seves inquietuds.
- El tast inclou aigua i un petit mos per netejar la boca entre els diferents vins.
- Activitat només realitzable per majors de 18 anys.
- Possibilitat d'adaptar el tast a totes les necessitats, inquietuds i pressupostos.
- Reserva mínima: 5 persones.
- Idiomes: Català, castellà, anglès i francès
- Disponible 24/7 sota reserva prèvia
- Horari recomanat: 12h

