

<b>TALLER</b>	<b>ELABORACIÓN Y CATA DE VINOS</b>		
<b>FECHAS</b>	<b>11 Julio</b>	<b>HORARIO</b>	<b>16:30 a 19:30</b>
<b>DURACION</b>	<b>1 tarde</b>	<b>MODALIDAD</b>	<b>Presencial</b>
<b>MATRÍCULA</b>	<b>50 €</b>	<b>LUGAR</b>	<b>Ferrera - Siero</b>

¡Una tarde intensamente didáctica, divertida y líquida catando vinos!

### CONTENIDOS:

1. La elaboración de los diferentes tipos de vino.
2. Variedades más importantes utilizadas en Europa.
3. Metodología de Cata para vinos tranquilos y espumosos.
4. Armonías (maridajes) tradicionales. Lo que sí se puede hacer a la hora de juntar comida y vinos y lo que no.
5. Armonías (maridajes) y desarmonías históricas.
6. Armonías (maridajes) moleculares.
7. Cata de distintos tipos de vinos.

### IMPARTE:

**QUINTA MILÚ**

[www.quintamilu.com](http://www.quintamilu.com)

### FORMADOR:



**GERMAN R. BLANCO**

[grblanco@quintamilu.com](mailto:grblanco@quintamilu.com)

Enólogo y viticultor.

Actualmente elabora vinos con sus propias viñas cultivadas orgánicamente en sus bodegas de Quinta Milú (Ribera del Duero), Casa Aurora (Bierzo), La Bicicleta Voladora (Rioja).

Sus vinos se venden en la actualidad en más de 20 países.