

VINS AMB ÀNIMA

ENOTURISME

EMPORDÀ, GIRONA, ESPANYA



★ TALLER DE CUPATGE

CREA LA TEVA PRÒPIA CUVÉE

Un tast guiat i un taller pràctic d'assemblatge a partir de cinc vins base monovarietals. Amb proves senzilles i molt visuals, els convidats entenen com es construeixen l'equilibri, l'estructura i l'estil... i acaben creant la seva pròpia cuvée personalitzada. Una experiència molt participativa, ideal per viure “com es fa” un vi per un dia — i endur-se'n un record amb segell propi.



QUÈ INCLOU

- Visita privada a la finca per la vinya i el celler
- Ruta guiada en buggy (aprox. 40 minuts) fins a les parcel·les de la part alta del vessant*
- Tast guiat de 5 vins base monovarietals, més dos mini-jocs sensorials (aromes i equilibri)
- Taller pràctic de cupatge amb provetes graduades i fulls de treball estructurats
- Taula local de formatges, xarcuteria, fruita, olives i pa
- Una ampolla personalitzada del cupatge per emportar



CAL SABER

- Capacitat: fins a 12 convidats. Es recomanen grups privats
- Idiomes: EN / FR / ES / CAT
- Preu orientatiu: 90 € per persona, taula inclosa.
- Mínim 4 convidats
- Muntatge interior disponible
- *El recorregut pot variar segons la meteorologia i l'estat del terreny. Sempre s'ofereix una alternativa panoràmica.

COM FUNCIONA

Un format d'alta participació que combina una visita aprofundida a la finca amb una sessió de cupatge estructurada. Els convidats tasten els vins base, fan proves de cupatge guiades i registren la seva cuvée final per emportar-se-la.