

★
cava experience...
★



AGUSTÍ TORELLÓ MATA

· C · A + V · A ·





visita 1



- ✦ Recorrido guiado por las instalaciones de la bodega de vinificación y por las cavas para conocer las características del Penedès y las particularidades del proceso de elaboración y crianza de nuestros cavas.
- ✦ **DEGUSTACIÓN DE UN CAVA**
Brut Reserva, Brut Nature o Rosat Brut
- ✦ **IDIOMAS**
Castellano, Catalán e Inglés
- ✦ **DURACIÓN:** visita y degustación, 40 minutos
- ✦ **PRECIO:** adultos 6 €
A los visitantes de 4 a 17 años se les servirá una copa de mosto

VISITAS CONCERTADAS: visites@agustitorellomata.com

LABORABLES: mañanas de 10 a 13 h (visitas a las 10,30 y 11,30 h)
y tardes de 15 a 17 h (visitas a las 16 y 17 h)

FINES DE SEMANA: mañanas de 11 a 14 h (visitas 11, 12 y 13 h)



visita 2



- ✦ Recorrido guiado por las instalaciones de la bodega de vinificación y por las cavas para conocer las características del Penedès y las particularidades del proceso de elaboración y crianza de nuestros cavas.
- ✦ CATA COMENTADA DE 3 CAVAS
Rosat Trepat, Brut Reserva,
Brut Nature Gran Reserva o Reserva Barrica
- ✦ IDIOMAS
Castellano, Catalán e Inglés
- ✦ DURACIÓN: visita y degustación, 60 minutos
- ✦ PRECIO: adultos 15 €
A los visitantes de 4 a 17 años se les servirá una copa de mosto

VISITAS CONCERTADAS: visites@agustitorellomata.com

LABORABLES: mañanas de 10 a 13 h (visitas a las 10,30 y 11,30 h)
y tardes de 15 a 17 h (visitas a las 16 y 17 h)

FINES DE SEMANA: mañanas de 11 a 14 h (visitas 11, 12 y 13 h)



visita 3



Curso de iniciación a la cata de espumosos

✦ **OBJETIVO:** conocer las características del Penedès y las particularidades en el proceso de elaboración y crianza de nuestros cavas.

✦ **CONTENIDO:**

- Recorrido guiado por las instalaciones de la bodega de vinificación y por las cavas de crianza
- Introducción a la cata de espumosos: los aromas y el buquet del cava
- El arte del *coupage*
- Degustación de los vinos base de Macabeo, Xarel·lo y Parellada
- Degustación de 4 cavas: Rosat Trepat, Brut Reserva, Brut Nature Gran Reserva y Reserva Barrica
- Los maridajes
- El servicio

✦ **DURACIÓN:** 3 horas

✦ **PRECIO:** 40 €

Grupos mínimo 8 pax y máximo 25 pax | Curso dirigido por profesionales sumilleres y enólogos de las cavas

VISITAS CONCERTADAS: visites@agustitorellomata.com

Espacio gastronómico



Espacio para reuniones y convenciones de empresa

Nuestro centro de visitas dispone de una sala polivalente, diáfana de 150 m², idónea para convenciones de empresa, reuniones, seminarios, presentaciones, encuentros gastronómicos...

OPCIÓN GASTRONÓMICA: descubre la cocina del cava y sus maridajes

EQUIPAMIENTO: sonido, proyección, TV, climatización, cocina, equipamiento mobiliario versátil... y otras opciones según necesidades.

CAPACIDAD MÁXIMA: 70 personas



Hoteles gastronómicos



Posibilidad de ampliar la estancia en el Penedès:



CAN BONASTRE WINE RESORT (****) MASQUEFA / SPAIN
www.canbonastre.com



LE MERIDIEN RA BEACH HOTEL & SPA (****) SANT SALVADOR / SPAIN
www.lameridienra.es

Hoteles gastronómicos



Posibilidad de ampliar la estancia en el Penedès:



CASA TORNER (*****) VILAFRANCA DEL PENEDÈS / SPAIN
www.casatorneriguell.com



HOTEL IBAI (****) SANT PERE DE RIBES / SPAIN
www.ibaiosteria.com

Gastronomía



Posibilidad de ampliar la visita con un menú degustación maridado con nuestros cavas en restaurantes del Penedès:



LA CAVA D'EN SERGI / SANT SADURNÍ D'ANOIA / SPAIN
www.lacavadensergi.com



CAL BLAY 25 / SANT SADURNÍ D'ANOIA / SPAIN
www.calblay.com

visites@agustitorellomata.com



Para organizar mejor la visita, envíenos los siguientes datos a la dirección: visites@agustitorellomata.com

- nombre
- número de personas
- opción de visita
- fecha y hora
- e-mail
- teléfono de contacto

Siempre les será confirmada la visita vía e-mail

La Serra, s/n, camí de Ribalta

08770 Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona-España

