

★
cava experience...
★



AGUSTÍ TORELLÓ MATA

· C · A + V · A ·





visita 1



- ✦ Recorregut guiat per les instal·lacions del celler de vinificació i per les caves per conèixer les característiques del Penedès i les particularitats del procés d'elaboració i criaça dels nostres caves.
- ✦ **DEGUSTACIÓ D'UN CAVA**
Brut Reserva, Brut Nature o Rosat Brut
- ✦ **IDIOMES**
Català, Castellà i Anglès
- ✦ **DURACIÓ:** visita i tast, 40 minuts
- ✦ **PREU:** adults 6 €
Als visitants de 4 a 17 anys se'ls obsequiarà amb una copa de most

VISITES CONCERTADES: visites@agustitorellomata.com

LABORABLES: matins de 10 a 13 h (visites a les 10,30 i 11,30 h)
i tardes de 15 a 17 h (visites a les 16 i 17 h)

CAPS DE SETMANA: matins d'11 a 14 h (visites 11, 12 i 13 h)



visita 2



- ✦ Recorregut guiat per les instal·lacions del celler de vinificació i per les caves per conèixer les característiques del Penedès i les particularitats del procés d'elaboració i criança dels nostres caves.
- ✦ TAST COMENTAT DE 3 CAVES
Rosat Trepat, Brut Reserva,
Brut Nature Gran Reserva o Reserva Barrica
- ✦ IDIOMES
Català, Castellà i Anglès
- ✦ DURACIÓ: visita i tast 60 minuts
- ✦ PREU: adults 15 €
Als visitants de 4 a 17 anys se'ls obsequiarà amb una copa de most

VISITES CONCERTADES: visites@agustitorellomata.com

LABORABLES: matins de 10 a 13 h (visites a les 10,30 i 11,30 h)
i tardes de 15 a 17 h (visites a les 16 i 17 h)

CAPS DE SETMANA: matins d'11 a 14 h (visites 11, 12 i 13 h)



visita 3



Curs d'iniciació al tast d'escumosos

- ✦ OBJECTIU: conèixer les característiques del Penedès i les particularitats en el procés d'elaboració i criança dels nostres caves.
- ✦ CONTINGUT:
 - Recorregut guiat per les instal·lacions del celler de vinificació i per les caves de criança
 - Introducció al tast d'escumosos: les aromes i el bouquet del cava
 - L'art del cupatge
 - Tast dels vins base de Macabeu, Xarel·lo i Parellada
 - Tast de 4 caves: Rosat Trepat, Brut Reserva, Brut Nature Gran Reserva i Reserva Barrica.
 - Els maridatges
 - El servei
- ✦ DURACIÓ: 3 hores
- ✦ PREU: 40 €
Grups mínim 8 pax i màxim 25 pax | Curs dirigit per professionals sumillers i enòlegs de les caves

VISITES CONCERTADES: visites@agustitorellomata.com

Espai gastronòmic



Espai per a reunions i convencions d'empresa

El nostre centre de visites disposa d'una sala polivalent, diàfana de 150 m², idònia per a convencions d'empresa, reunions, seminaris, presentacions, trobades gastronòmiques...

OPCIÓ GASTRONÒMICA: Descobreix la cuina del cava i els seus maridatges

EQUIPAMENT: so, projecció, TV, climatització, cuina, equipament mobiliari versàtil... i altres opcions d'acord a les necessitats.

CAPACITAT MÀXIMA: 70 persones



Allotjaments gastronòmics



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.limeridienra.es

Allotjaments gastronòmics



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

Gastronomia



Possibilitat d'ampliar la visita amb un menú degustació maridat amb els nostres caves als següents restaurants 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



La Serra, s/n, camí de Ribalta

08770 Sant Sadurn d'Anoia, Barcelona-Espanya

Per organitzar millor la visita, feu-nos arribar les dades següents a l'adreça: visites@agustitorellomata.com

- nom
- nombre de persones
- opció de visita
- data i hora
- e-mail
- telèfon de contacte

Els confirmarem sempre la visita via e-mail

