

PAQUETE VENDIMIAS

Si quieres conocer el mundo del vino desde la viña hasta la copa acércate a Bodegas El Lagar de Isilla durante la Vendimia del 2011 (Octubre)

Recepción:

Nada más empezar se hará entrega de una gorra el Lagar de Isilla

11:30.- Comenzaremos visitando el **Viñedo Experimental** situado frente a la Bodega en el que se catarán alguna de las **variedades de uva** disponibles directamente **de las viñas**, si aún no se han vendimiado y el tiempo nos acompaña, observando así el grado de maduración (porcentaje de azúcares y ácidos en la fruta)

*Si el tiempo no acompaña o han finalizado las vendimias, cataremos las uvas en el interior de la Bodega.



Procederemos a **visitar la Bodega**, en la que, con una copa de la mano, tendremos opción a catar los vinos en las diferentes fases del proceso de elaboración.

En la sala **de depósitos** cataremos 3 mostos o vinos sin terminar dependiendo del proceso de fermentación que se esté dando en ese momento.

De aquí nos dirigiremos a la sala de Crianza, donde se catarán directamente **de barrica** 3 vinos de diferentes tipos de roble, con diferentes tostados y distintos meses de permanencia en barrica.



Finalmente, pasaremos **a degustar los vinos ya terminados**, eligiendo para esta ocasión la gama alta de la bodega.



Vinos a degustar:

- Crianza 2008, con 14 meses en barrica

- Reserva 2007, con 18 meses en barrica

Acompañados con un pequeño **aperitivo**.

Para terminar, como **nueva experiencia** se hará una fondue con distintas variedades de uva y Vendimia Seleccionada de 2007, un vino de autor con elaboración especial, creando así un **maridaje** entre la fruta, el chocolate y el vino

¡Te esperamos!!

PRECIO 23,50 € - IVA INCLUIDO -

Duración aproximada unas 2 - 2,5 horas