

TOTS ELS COLORS DEL VI

Saber què és un vi o un cava d'agricultura ecològica i biodinàmica, i conèixer de primera mà tot el seu procés d'elaboració i tastar diferents vins i caves per aprendre les sensacions que transmet cadascun. Seguirem tot el procés que se segueix per obtenir un bon vi o cava, de la vinya al celler, acabant per tastar el producte final.



Començarem a la vinya, per conèixer tots els processos i tractaments ecològics i biodinàmics que es fan per obtenir una verema de qualitat: de la poda a la collita. Anirem al celler, a conèixer de primera mà tot el procés d'elaboració del vi i el cava: el premsat, la maceració, la fermentació, el desgorjat. I per acabar, tastarem els vins i caves del celler per tal de veure les diferències entre uns i altres i descobrir les aromes i els gustos que ofereix cada un.

Degustació

Cava: Família Brut Nature

Vins: Cepell, Avi Ton i La Creueta.

Informació complementària

La visita dura 2 hores aproximadament.

L'entrada dels nens/es és gratuïta.

Portar calçat còmode per poder anar a la vinya.



EUDALD
MASSANA NOYA
Agricultura ecológica

TODOS LOS COLORES DEL VINO

Saber qué es un vino o un cava de agricultura ecológica y biodinámica, y conocer de cerca todo el proceso de elaboración i catar diferentes vinos y cavas para aprender las sensaciones que transmite cada uno. Seguiremos todo el proceso que se sigue para obtener un buen vino o cava, del viñedo a la bodega, terminando para catar el producto final.



Empezaremos en el viñedo, para conocer todos los procesos y tratamientos ecológicos y biodinámicos que se practican para obtener una producción de calidad: de la poda a la cosecha. Visitaremos la bodega, para conocer de primera mano todo el proceso de elaboración del vino y el cava: el prensado, la maceración, la fermentación, el degüelle. Y para terminar, cataremos los vinos y cavas de la bodega para ver las diferencias entre unos y otros, y descubrir los aromas y gustos que ofrece cada uno.

Degustación

Cava: Família Brut Nature

Vins: Cepell, Avi Ton i La Creueta.

Información complementaria

La visita dura 2 horas aproximadamente.

La entrada de los niño/as es gratuita.

Llevar calzado cómodo para poder ir a los viñedos.



EUDALD
MASSANA NOYA
Agricultura ecològica

ALL THE WINE COLOURS

Knowing what is an organic and biodynamic wine or cava, and learning by first-hand all their making process and tasting different wines and cavas to learn what sensations they transmit. We will follow all the making process that we need to obtain a good wine or cava, from the vineyard to the winery, and we will finish tasting the final product.



We will begin in the vineyard in order to know all the organic and biodynamic processes and treatments that we use to obtain a quality harvest: from the pruning to the picking process. We will go to the winery to know by first-hand all the wine and cava making process: the grape pressing, the maceration, the alcoholic fermentation, the disgorge. Finally, we will taste the wines and cavas from our winery to see the differences between each other, and discover their different tastes and aromas.

Tasting

Cava: Família Brut Nature

Wine: Cepell, Avi Ton i La Creueta.

Complementary information

The visit lasts about 2 hours.

Children have free entrance.

It is recommended to wear comfortable footwear to go to the vineyard.