

regala experiencias



DAVID MORENO

BODEGAS



# Coupage de barricas

EN LA BODEGA O EN EL VIÑEDO, DEPENDIENDO DE LA CLIMATOLOGÍA



*te desvelamos los secretos de un bodeguero*



*... descubre con David Moreno el enoturismo*



*te sentirás bodeguero*



*un viaje al conocimiento del vino*



*senderismo entre viñedos*

**Todo el año. De lunes a domingos por las mañanas.**

## *Coupage de barricas*

### **Programa:**

- :: Duración: 3 h y 30 min. Hora: 10:30 h todos los días excepto los sábados, que será a las 11:00 h.
- :: Sentirte bodeguero y crear un vino complejo. Aprenderás los métodos de elaboración y en el calado subterráneo reconocerás los aromas y sabores que aportan las barricas de roble al vino durante la crianza.
- :: ¿Roble francés ó roble americano?. Aprende a reconocerlos y descubre cuál te gusta más.
- :: Te desvelaremos los secretos y tú mismo crearás tu propio "cuopage". Una de las características de los vinos de Rioja es su complejidad.

### **Incluye:**

- :: Experiencia Coupage de Barricas + aperitivo + cata de 3 vinos (Crianza, Reserva y un Vino de Autor)

## *Experiencia + comida en la bodega*

Sigue viviendo esta experiencia riojana y quedarte a comer en nuestro Comedor del Calado, te sorprenderemos con lo mejor de nuestra gastronomía: \*Menú riojano (sábados) y \*Menú del valle (lunes- viernes y domingos).

\*Consultar menús en la web [www.davidmoreno.es](http://www.davidmoreno.es)

### **Precio:**

**30€ adulto, 15€ niños** (de 6 a 15 años, menores de 5 años gratis).

\*mínimo 6 adultos, máximo 24.

### **Precio visita + comida en la Bodega:**

**60€ adulto, 30€ niños** (de 6 a 15 años, menores de 5 años gratis).

\*mínimo 6 adultos, máximo 24.

## *Imprescindible reservar...*

Tlf: 941 367 338 Reservas: [reservas@davidmoreno.es](mailto:reservas@davidmoreno.es)

Ctra. a Villar de Torre s/n. 26310 BADARÀN (LA RIOJA) [www.davidmoreno.es](http://www.davidmoreno.es)

