



# Catas 'para llevar'





“Catas para llevar” son unas experiencias olfativas y gustativas relacionadas con el buen vino, la cerveza artesana, los espumosos y sus maridajes.

Desde Pamplona Food hemos diseñado estas experiencias para que todos vuestros huéspedes, disfruten de la estancia con todos los sentidos.

Juntos, crearemos un recuerdo que permanecerá en su memoria por mucho tiempo.

Hagamos que su estancia cuente.



# Cata Clásica

Catarás un blanco, un rosado y dos tintos (o dos blancos y dos tintos u otras combinaciones). De una forma divertida conocerás sobre variedades usadas, elaboración y bodega. Seguirás las fases de cata (color, aroma y sabor). Una vez catados los vinos se servirá un picoteo de embutido y queso Idiazábal.

**Duración:** 1.5 horas.

**Precio grupo hasta 8 personas:** 200€ IVA incluido

**Precio por persona adicional:** 25€ IVA incluido.







# Rosados y gominolas

Catarás un total de cuatro vinos rosados de distintas elaboraciones y crianzas así como variedades de uva.

Primero se catará cada vino y luego se acompañará con varios tipos de gominolas. Verás qué combinación de vinos y gominolas es tu favorita.

**Duración:** 1.5 horas.

**Precio grupo hasta 8 personas:** 208€ IVA incluido.

**Precio por persona adicional:** 26€ IVA incluido.

# Vino y chocolate

Catarás un total de cuatro vinos que armonizarán perfectamente, o no, con cuatro chocolates distintos. Primero catarás el vino, conocerás sobre la variedad de la uva, elaboración y bodega. Luego maridaremos los vinos con los chocolates.

Chocolates blanco, con leche, negro y de sabores y/o frutas.

Probarás armonías sorprendentes y verás qué pareja de vino y chocolate te gusta más.

**Duración: 1.5 horas.**

**Precio grupo hasta 8 personas: 224€ IVA incluido.**

**Precio por persona adicional: 28€ IVA incluido.**







# Vino y queso

Catarás cuatro vinos que armonizan perfectamente, o no, con cuatro quesos distintos. Primero catarás el vino, conocerás sobre la variedad de la uva, elaboración y bodega. Catarás quesos de vaca, oveja y/o cabra con distintas elaboraciones (pasta blanda, semicurado, curado y tipo azul). Un día para jugar con los sentidos y aprender sobre el vino, el maridaje y qué combinaciones son tus favoritas.

**Duración:** 1.5 horas.

**Precio grupo hasta 8 personas:** 224€ IVA incluido.

**Precio por persona adicional:** 28€ IVA incluido.

# Cervezas artesanas

En un ambiente relajado catarás cuatro cervezas artesanas de estilos distintos.

Aprenderás sobre ingredientes y elaboración de la cerveza. También conocerás sobre los distintos estilos de cerveza: alta y baja fermentación, con alto contenido de lúpulo, de cebada y trigo y otros.

Apreciarás sus características siguiendo las fases de la cata: vista, aroma y gusto.

Una vez catadas las cervezas se servirá un picoteo de embutido y queso.

**Duración: 1.5 horas.**

**Precio grupo hasta 8 personas: 240€ IVA incluido.**

**Precio por persona adicional: 30€ IVA incluido.**





# Burbujas

Catarás 4 vinos espumosos de distintas denominaciones de origen y crianzas (joven, reserva y gran reserva).

De una forma amena aprenderás sobre las variedades usadas en este tipo de vinos y las distintas elaboraciones: metodo tradicional, ancestral, transfer, en tanque y gasificación. Una vez catados se servirá un picoteo de acompañamiento.

**Duración: 1.5 horas.**

**Precio grupo hasta 8 personas: 240€ IVA incluido.**

**Precio por persona adicional: 30€ IVA incluido.**





# Armonía molecular

Catarás cuatro vinos de varias denominaciones de origen y crianzas, maridados con distintas plantas aromáticas, flores, especias y/o frutos.

De una forma amena aprenderás sobre la teoría del maridaje molecular de François Chartier que ha llegado para romper tabús.

Apreciarás las sinergias aromáticas de los vinos y plantas y frutos seleccionados.

Una vez catados los vinos se servirá un picoteo.

**Duración: 1.5 horas.**

**Precio grupo hasta 8 personas: 240€ IVA incluido.**

**Precio por persona adicional: 30€ IVA incluido.**



# Condiciones

- Nos desplazamos a vuestro alojamiento con los vinos y todo el material necesario para realizar la cata.
- Las actividades se pueden llevar a cabo por la mañana o por la tarde.
- Se pueden realizar tanto en inglés como castellano.
- La cata de cervezas y de cavas pueden ser maridadas, de forma que cada bebida va acompañada de un pintxo. Pídenos presupuesto.
- Catas a medida de distintos niveles, temáticas, juegos de cata y países (Chile, Argentina, Sudáfrica, Australia, Nueva Zelanda, Francia, Alemania y otros). Pídenos información y presupuesto.
- Precios especiales para grupos numerosos.





# Contacto

**Bea Etayo**

Vinóloga - Certificación nivel 3 de WSET -  
Formadora en Cava

[www.pamplonafood.com](http://www.pamplonafood.com)

Teléfono: +34 634 452 743

E-mail: [hola@pamplonafood.com](mailto:hola@pamplonafood.com)

