

Guilhem Renaud, francés radicado en Guayaquil, ofreció una cata de vinos donde introdujo alguno

.

Un equipo formado por los socios Cristina Llopart, Indira Espinel, Abel Hoheb y Nieves Tuset, vicep




sbarreiro/2015


sbarreiro/2015


sbarreiro/2015


sbarreiro/2015


sbarreiro/2015


sbarreiro/2015



~~Tradicional Pa amb Tom~~quèt catalán, una combinación de pan casero con salchichón y un com








L'ATTITUDE WINE
sbarreiro/2015


Fermentación en Botella
método tradicional
• los vinos tienen un complejo sabor del tipo pan
vino base tranquilo seco
2ª fermentación
(iniciada por la adición de azúcar y levaduras)
autolisis de la levadura
se quitan las levaduras de cada una de las botellas
botellas se rellenan con mezcla de vino y azúcar
sbarreiro/2015


sbarreiro/2015


cristina llopart 2015


sbarreiro/2015


sbarreiro/2015


sbarreiro/2015


sbarreiro/2015


sbarreiro/2015


sbarreiro/2015


sbarreiro/2015


sbarreiro/2015


sbarreiro/2015


sbarreiro/2015


sbarreiro/2015


sbarreiro/2015









{ifra}me}http://expreso.ec/expreso/plantillas/nota.aspx?idart=8113128&idcat=38472&tipo=2{/ifra

Cuina i Xat

cocina mediterránea en un taller familiar

Cata de vinos

con Guilhem Renaud





miércoles
24
junio
20:00
ingreso desde
19h30

Mirtos
706-A
y Ficus
urdesa











$18.00
por persona
plazas limitadas

- Ingredientes con receta
- Tapas entre vinos
- 4 copas de vino

1.- Espumante Novecento Demi Sec
2.- Estate Reserva Sauv. Blanc
3.- Estate Reserva Cabernet
4.- Legado gran reserva cabernet



Información: (04) 2381020
comunicaciones@casalguayaquil.com

CASAL CATALÁ DE GUAYAQUIL

VIRUMEC S.A.

WSET CERTIFIED Level 3 - Wines & Spirits

Casal Català de Guayaquil
@CasalGuayaquil
@casalcatalagye

Generalitat de Catalunya
Departament de la Vicepresidència
Afers Exteriors i Cooperació

Comunitats Catalanes de l'Exterior