



VINOS CON HISTORIA

desde
24€

Del mulsum romano al gladiator actual
Como un buen Sumiller, descubrirás las variedades de uvas de
nuestra bodega y los aromas especiales de nuestros terroir

TE PROPONEMOS

Te proponemos aprender sobre vinos desde la época de Roma. Del ancestral *Musulm* nos quedan algunas recetas y el arte de cultivar la vid. Todo Sumiller debe saber el proceso por el que pasa la uva hasta convertirse en un excelente vino.

Cada parcela con su terroir y su variedad nos dará un vino distinto con sus peculiaridades. Aprenderás en cuántas partes se divide una vid y los cuidados que necesita para obtener el mejor de sus frutos. Después pasaremos a bodega para seguir el proceso desde que llega la uva hasta que descansa el vino en las barricas.

Por último, haremos una cata de nuestros vinos. En ella apreciaremos los distintos aromas de cada variedad. Aprenderemos a ver, oler y degustar un vino.

Una experiencia sensorial que no te dejará indiferente.



Viña Santa Marina



www.vsantamarina.com



administracion
@vsantamarina.com



924 607 001



Ctra. N-630 p.k. 634,
Mérida, Badajoz



PRECIOS:

desde

24€ / persona

HORARIOS:

- De lunes a viernes, a las 12:30 h.
- Sábados: previa cita y según disponibilidad.

EL PRECIO INCLUYE:

- Visita guiada a la bodega.
- Degustación de 3 vinos.

DETALLES DE LA ACTIVIDAD:

- Mínimo de personas: 2.
- 2 h de duración.
- Accesible: sí.
- Perfecta para todo tipo de públicos y familias con niños.
- Idiomas: ES - ENG

¿DÓNDE?

- Mérida (Badajoz).

SE RECOMIENDA:

- Lleva ropa y calzado cómodo.

NO OLVIDES:

- Reserva previa, bajo disponibilidad.



Interreg

España - Portugal

GLOBALTUR_EUROACE

Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Fondo Europeo del Desarrollo Regional



UNIÓN EUROPEA

UNIÓN EUROPEA



RED DE
CONJUNTOS HISTÓRICOS
DE LA PROVINCIA DE BADAJOZ



**DIPUTACIÓN
DE BADAJOZ**