

5 AROMAS DE MADRID



Conocer, reconocer, saborear, desgustar y amar el vino. Eso es **Aromas de Madrid**. Un recorrido por los **productos de los mejores viñedos de nuestra comunidad**. Todos seleccionados por la Denominación de Origen Madrid y bajo la tutela de un experto que le permitirá introducirse en las condiciones de elaboración de esos vinos, sus bodegas, el tipo de suelo y el origen de los viñedos.

El cosechero de cada vino le aportará una ficha de cata con sus características. Y le entregaremos un cuaderno de anotaciones para que usted mismo escriba sus impresiones y se convierta en un crítico amateur.

Al final de la experiencia le certificaremos su participación y le ofreceremos opcionalmente un maridaje con quesos de elaboración artesanal o tapas madrileñas auténticas y caseras que están vinculadas a las tierras de producción de esos vinos.

Y para los mas curiosos tenemos la opción de los aceites artesanos de oliva virgen extra que se producen en nuestra comunidad. Todo ello comporta una sinfonía de sabores para un aprendizaje del gusto que organiza nuestra **Escuela de los Seis Sentidos**. Porque incluye el común. Posiblemente el mas imprescindible de todos.

- Grupo mínimo de 4 a 6 personas.
- Horarios: de 12.00 A 17.00 horas y de 19.00 A 23.00 horas.
- Tiempo de degustación:
 - 1 hora para degustación de vinos
 - 3/4 hora para maridaje con quesos y tapas de Madrid
 - 1/2 hora para cata de aceites

PRECIOS

- Degustación y cata de vinos D.O. Madrid (5 vinos) **20€** persona
- Maridaje con quesos y tapas de madrid (4 vinos + 4 tapas o quesos) **24 €** persona
- Cata de aceites virgen extra (4 aceites de distintas variedades de oliva) **9 €** persona
- Puede reservarse para una sola persona con un incremento del 10 % sobre las tarifas de grupo.

Reservas en www.casamariamadrid.es / www.mercadodeproductomadrid.com y +34 696 58 20 27