



TAST DE RAÏM A LES VINYES

La feina feta durant tot l'any dóna els seus fruits i és en l'època de verema que podem comprovar-ho. Podem descobrir quins són els diferents gustos que té cada varietat de raïm i quins són els seus ritmes de maduració. L'Eudald Massana ens guiarà per les vinyes d'agricultura ecològica i biodinàmica de la finca.



Començarem a la vinya, amb el tast de les diferents varietats de raïm, per conèixer què aporta cada una d'elles. Observarem les diferents maduracions que té cada varietat i aprendrem la influència que hi té l'agricultura ecològica i biodinàmica. A més del passeig per les vinyes de la finca, l'activitat també inclou un esmorzar típic català a la masia familiar, una visita al celler i un tast final de cava i vi. Un recorregut, doncs, per tot el procés que segueix el raïm abans de la verema i un cop entra al celler.

Degustació

Tast de vins i caves del celler.

Informació complementària

L'activitat es farà el dia 6 de setembre a les 8:00h fins les 12:30h.

Preu: 25€/persona. Nens/es menors de 6 anys: 3€. Entre 7 i 17 anys: 15€.



EUDALD
MASSANA NOYA
Agricultura ecológica

CATA DE UVA EN LOS VIÑEDOS

El trabajo de todo el año da sus frutos y es en época de vendimia que podemos comprobarlo. Podemos descubrir cuáles son los diferentes gustos que tiene cada variedad de uva y cuáles son sus ritmos de maduración. Eudald Massana nos guiará por los viñedos de agricultura ecológica y biodinámica de la finca.



Empezaremos en los viñedos, con la cata de las diferentes variedades de uva, para conocer qué aporta cada una de ellas. Observaremos las diferentes maduraciones que tiene cada variedad y aprenderemos qué influencia tiene la agricultura ecológica y biodinámica en ellas. A parte del paseo por los viñedos, la actividad también incluye un almuerzo en la 'masia' familiar, una visita a la bodega y una cata final de cava y vino. Por lo tanto, un recorrido por todo el proceso que sigue la uva antes de la vendimia y cuando entra en la bodega.

Degustación

Cata de vinos y cavas de la bodega.

Información complementaria

La actividad será el 6 de septiembre a las 8:00h hasta las 12:30h.

Precio: 25€/persona. Niños/as menores de 6 años: 3€. Entre 7 y 17 años: 15€.



EUDALD
MASSANA NOYA
Agricultura ecológica

GRAPE TASTING IN THE VINEYARDS

At the harvesting season we can see the results of the work of all the year. We will learn the different flavours of each grape variety and the different ripening rhythms. Eudald Massana will be our guide through the vineyards worked in an organic and biodynamic farming.



We will start in the vineyard, tasting the grape varieties in order to know their different flavours. We will learn why the grape varieties have different ripening and which influence has the organic and biodynamic farming in them. The activity also includes having breakfast at the familiar house, a tour in the winery and a cava and wine tasting. During the morning, you will learn the process of the grapes before the harvesting season and once the cava or wine making process starts.

Tasting

Wine and cava tasting.

Complementary information

The activity will take place on September 6th from 8:00am to 12:30pm.

Price: 25€/person. Children younger than 6: 3€. From 7 to 17: 15€.