

COMPLETA

Cata de vinos del Penedès + cena durante la cata + visita a las bodegas Can Feixes con ruta 4x4 + comida en el restaurante Pere del Maset + Vinseum + copa en la taberna Inzolia + visita a las bodegas Capità Vidal + dinar Cal Ton.

Viernes

19,30 horas | **cata de vinos** en el antiguo molino papelero de Torrelles de Foix.

Introducción a las variedades y estilos de vinos del Penedès: 2 blancos, 1 rosado, 2 negros y 1 cava. Cena informal durante la cata.

Sábado

11 horas | Visita a las bodegas **Can Feixes** de Cabrera d'Anoia, ruta por la finca en 4 x 4 y degustación.

Finca asentada a 400 metros de altitud, en las laderas de las montañas del Penedès y de l'Anoia. La composición del suelo y la climatología se conjugan, así, para poder conrear idóneamente variedades de uva específicas para conseguir unos vinos de cuidadosa selección. Se tiene en consideración la protección del entorno como un elemento integrante del producto de calidad.

14 horas | comida en el restaurante **Pere del Maset** en Sant Pau d'Ordal. Restaurante de ambiente familiar, que combina platos de cocina tradicional con platos innovadores, siempre basados en la gran calidad de los productos. Disponemos de comedores privados y una extensa carta de platos.

17 horas | Encontramos **Vinseum** el Museu en un palacio medieval en pleno centro del núcleo antiguo de Vilafranca del Penedès. A través de la más importante colección sobre la cultura del vino y del cava, haremos un recorrido por la historia y por los procesos de transformación de estos productos derivados de la uva.

19 horas | taberna **Inzolia** en Vilafranca del Penedès. Nuestro objetivo es contagiar-les la curiosidad por descubrir el mundo de los vinos, tan variado y complejo como divertido y fabuloso. Disponemos de una amplia variedad de vinos, cavas y licores del Penedès, y de una selección abundante de vinos de otras denominaciones de origen de todo el mundo, champanes, espirituosos...

21 horas | cena libre

Domingo

11 horas | visita a la bodega **Capità Vidal** de El Pla del Penedès. Bodega familiar fundada en 1985.

Les invitamos a conocer nuestra pequeña empresa, elaboradora de vinos y cavas. Fundada por el capitán Enric Vidal, que pasó de la vela española a dirigir la bodega con el mismo cuidado que tuvo para cruzar el Atlántico o para dar la vuelta al mundo.

14 horas | comida en el restaurante **Cal Ton** en Vilafranca del Penedès. Restaurante ubicado en el centro de Vilafranca en una casa antigua. En la carta, predominan los platos de inspiración penedesenca. La carta de vinos está compuesta mayoritariamente por vinos y cavas del Penedès, unos doscientos en total.