

TALLER DE CATA

“Vinos de Oporto”

Conoce a fondo las características de los vinos de Oporto de la mano de expertos enólogos de su Consejo regulador.

Programa:

- Oporto:
 - Historia.
 - Clima y terruño y variedades de uva.
 - Técnicas de elaboración.
- Cata dirigida de diversos vinos (Rubi, Tawny y Vintage)

Organiza y convoca: ASOCIACIÓN DE ANTIGUOS ALUMNOS DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Día: 14 de octubre de 2014

Horario: De 16,30 a 18,30 horas

Lugar: ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERIA Y TURISMO DE MADRID

Inscripción: **Gratuita y exclusiva** para asociados. (Tef. 91 464 93 09 y 91 526 39 09).

Del 30 de septiembre al 10 de octubre (tef.: 91 464 93 09/ 91 526 39 09)

Plazas limitadas.