

Dégustation de vin

Tous les jours vous êtes bienvenus au magasin de la cave pour goûter nos vins et savoir plus sur notre histoire et l'histoire de la région.

Dégustation de 3 vins: vous goûterez un vin jeune, un vin âgée en barrique pendant 9 mois et un vin crianza.

Prix par personne: 5 €

Dégustation '4 Grenaches, 4 Sols': vous goûterez 4 vins de Grenache élevée sur 4 types de sol différents du Montsant (des sables, des argiles, des calcaires et du schiste) et vous pourrez apprécier les différences entre les vins qui sont exclusivement dues au sol.

Prix par personne: 10 €

Dégustation Kasher: vous goûterez 2 vins Kasher, un jeune rosé et un rouge crianza, le Peraj Ha'abib, le vin qui a changé le cours de notre histoire.

Prix par personne: 10 €, min. 4 personnes

Dégustation Premium: c'est la dégustation recommandée aux gourmets car vous pourrez essayer nos 3 meilleurs vins issus de vignes très âgées ou des vignes singulières.

Prix par personne: 20 € min. 6 personnes

Horaires:

- Lundi - Vendredi: de 9:30h à 13:30h et de 15:00h à 18:00h.
- Samedi: de 10:00h à 14:00h.
- Dimanche: de 11:00h à 14:00h.

Été:

- Lundi-Vendredi: de 9:00h à 13:30h.
- Samedi: de 10:00h à 14:00h
- Dimanche: de 11:00h à 14:00h.

Jours fériés: 11:00h à 14:00h

- Réservations: Consulter disponibilité
- Tel: +34 977 178 319
- Email: marketing@cellerdecapcanes.com

Interdit aux mineurs.

Visite guidée à la cave et Dégustation

Faites un tour pour la cave et connaissez notre histoire particulière et comme on fait notre vin Kasher. On promet que vous ne souffrirez pas du soif car le tour finira par une dégustation des vins grâce à laquelle vous allez découvrir les arômes du Montsant.

Dégustation de 3 vins: vous goûterez un vin jeune, un vin âgée en barrique pendant 9 mois et un vin crianza.

Prix par personne: 10 €

Dégustation '4 Grenaches, 4 Sols': vous goûterez 4 vins de Grenache élevée sur 4 types de sol différents du Montsant (des sables, des argiles, des calcaires et du schiste) et vous pourrez apprécier les différences entre les vins qui sont exclusivement dues au sol.

Prix par personne: 15 €

Dégustation Kosher: vous goûterez 2 vins Kosher, un jeune rosé et un rouge crianza, le Peraj Ha'abib, le vin qui a changé le cours de notre histoire.

Prix par personne: 15 €, min. 4 personnes

Dégustation Premium: c'est la dégustation recommandée aux gourmets car vous pourrez essayer nos 3 meilleurs vins issus de vignes très âgées ou des vignes singulières.

Prix par personne: 20 €; min. 6 personnes

Durée: 1,30 h

Reservations: Contacter par téléphone ou email.

Tel: +34 977 178 319

Email: marketing@cellerdecapcanes.com

Interdit aux mineurs.

Visita à la Cave + Dégustation de vin + Tapas

Vous allez faire un tour par la cave et on vous expliquera notre histoire et comment on fait notre vin kosher. La visite finira par une dégustation de 3 vins, un vin jeune, un vin âgé de 9 mois et un vin crianza, accompagnés par un assortiment de charcuteries et du fromage, toasts avec pâté d'olives et des amandes torréfiées.

Prix par personne: 20€

Durée: 2 h

Reservations: Contacter par téléphone ou email

Tel: +34 977 178 319

Email: marketing@cellercapcanes.com

Interdit aux mineurs.

Tour en 4 x 4 par les vignes

On va vous amener aux vignes en 4 x 4 et vous apprendrez sur la culture de la vigne et vous serez captivées par la beauté des paysages de la Sierra de Llaberia. Au retour à la cave, vous allez faire la visite guidée et la dégustation de nos vins.

Il y a 2 types de visites:

Dégustation de 3 vins: vous goûterez un vin jeune, un vin âgé en barrique pendant 9 mois et un vin crianza.

Prix par personne: 40 €, max. 4 personnes

Durée: 2h

Dégustation de 3 vins et des tapas: vous goûterez les 3 vins accompagnés de fromage, jambon Serrano, toasts avec pâté d'olives et des amandes torréfiées.

Prix par personne: 45 €, max. 4 personnes

Durée: 2,30h

Reservations: Contacter par téléphone ou email

Tel: +34 977 178 319

Email: marketing@cellercapcanes.com

Interdit aux mineurs.

Cours d'initiation a la dégustation de vins

Notre sommelier va vous offrir un petit cours d'introduction au processus de vinification et va vous expliquer les caractéristiques de chaque variété de raisin du Montsant. Ensuite elle va vous enseigner comment décrire un vin et ce qu'il faut savoir pour bien les déguster.

Prix par personne: 35€, min. 10 personnes

Durée: 2,30 -3 h

Reservations: Contacter par téléphone ou email

Tel: +34 977 178 319

E-mail: marketing@cellercapcanes.com

Interdit aux mineurs.

Cuvée Workshop

Vous aimeriez faire du vin et essayer de le vendre comme l'on fait? Dans cet atelier vous allez créer votre propre vin par groupes en faisant des coupages avec des vins des différents cépages qui vous seront fournis. Ensuite vous désignerez l'étiquette de votre vin and le vendrez aux autres.

Prix par personne: 75€, min. 10 personnes

Durée: 3 h

Reservations: Contacter par téléphone ou email.

Tel: +34 977 178 319

E-mail: marketing@cellercapcanes.com

Interdit aux mineurs.