



CoCo&Social

COCINAR · COMER · COMPARTIR

Taller de Vinos: Tres Copas para Entender el Vino

Tres países, tres estilos y una forma mucho más sencilla de entender lo que hay en la copa.

LO QUE VAN A VIVIR

Un catador certificado guía un recorrido por tres vinos y tres maridajes. Los invitados prueban, comparan y aprenden a reconocer qué les gusta y por qué, sin convertir la experiencia en una clase rígida.

LO QUE VAN A PREPARAR

- Ruta 1 - Vinos del Mundo: Pasqua Bardolino, Nebula Garnacha y Séptima Orgánico Malbec
- Ruta 2 - Más allá de lo tradicional: Gewürztraminer, Casa Silva Terroir de Familia y Morandé País Cinsault
- Ficha de cata para registrar aromas y sabores

ASÍ FUNCIONA

1. Welcome drink y mesa completamente lista
2. Entrada del chef y explicación de la dinámica
3. Aprender a observar, oler y probar
4. Recorrer las tres copas con el catador
5. Probar cada maridaje y comparar
6. Identificar el estilo favorito y cerrar
7. Cierre en la mesa: comen todo lo preparado

60 a 90 minutos · Desde 20 personas

Tres muestras, tres pasabocas, agua y pan neutro para limpiar el paladar.

Precios por persona + IVA del 19%

Vinos del Mundo: \$210.000 · Más allá de lo Tradicional: \$224.000

[Consultar disponibilidad](#)

[Ver fotos y experiencia completa](#)

[@cocoysocial](#)