

## ● Behind The Scenes – Blind Tasting

Colocamos à prova a memória olfativa do participante, numa experiência que tem como base representar o papel do enólogo a cada colheita: descobrir e harmonizar os aromas das novas colheitas e blends do produtor. No túnel dos aromas, serão desafiados a descobrir os aromas por detrás de cada campânula ali representada. Segue-se uma prova cega de vinhos e a descoberta dos aromas que os caracterizam. Os vinhos são revelados um por um, com a harmonização com canapés seleção do Chef.

*We will put to the test the participant's olfactory memory, in an experience that is based on representing the role of the winemaker at each harvest: discovering and pairing the aromas of the new harvests and blends of the producer. In the sensory room, they will be challenged to discover the aromas behind each bell represented there. This is followed by a blind wine tasting and the discovery of the aromas that characterize them. The wines are revealed one by one, with the pairing with a canapés selection by the Chef.*

Duração | Duration 90 Min

45,00€ Pessoa | Person



PARA AS CRIANÇAS  
FOR THE CHILDREN

## ● Juice Blending

Para incluir as crianças na atividade “Wine Blending & Sensory Experience” com os pais, disponibilizamos uma prova de 3 sumos e a possibilidade fazerem um blend ao seu gosto. Segue-se o engarrafamento, a personalização do rótulo e a colocação da rolha, assim como com os adultos.

*To include the children in the “Wine Blending & Sensory Experience” activity with their parents, we offer a tasting of 3 juices and the possibility to make a blend to their choice. This step is followed by bottling, label customization and corkage placement, just like with the adults.*

Por criança (a partir dos 4 anos) |

Per Children (up to 4 Y.O): 15,00€

