

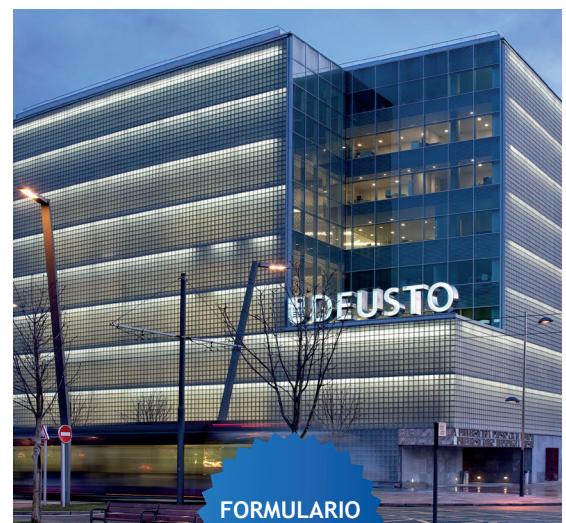
Cata de txakoli Itsasmendi



Una selecta degustación
del mejor txakoli rodeados
de conocimiento

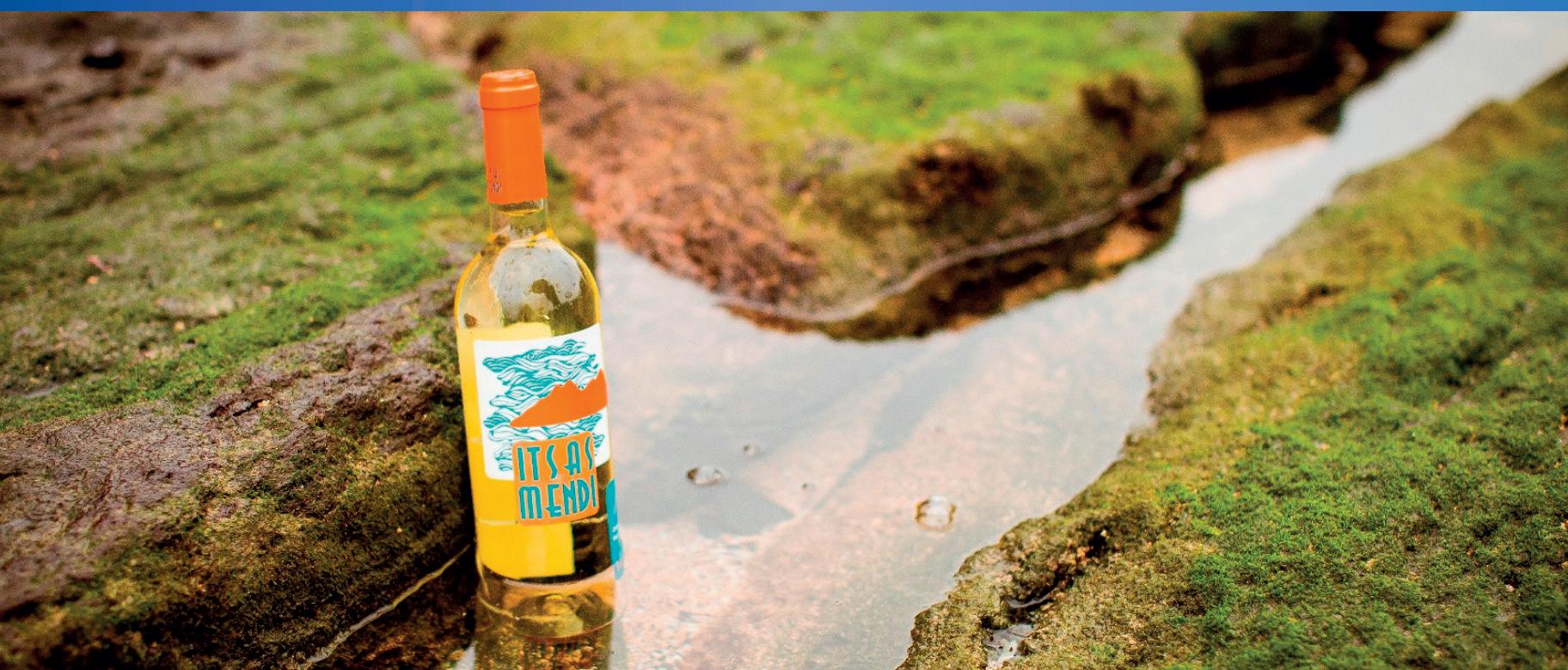
27/10/2016 | Bilbao. Deusto Alumni te invita a conocer la selecta Bodega Itsasmendi (Gernika) sin movernos de la Universidad. Descubriremos el proceso de elaboración del txakoli y disfrutaremos de una cata de los productos que elaboran.

Lugar: Biblioteca CRAI - Universidad de Deusto
Fecha: Jueves, 27 de Octubre 2016
Hora: De 19:00 a 21:00 h. aprox.
Precio: 25€ / persona
Plazas limitadas



FORMULARIO
INSCRIPCIÓN

Cata de txakoli Itsasmendi



Una selecta degustación del mejor txakoli rodeados de conocimiento

Una experiencia que te ayudará a conocer el alma de uno de los más afamados txakolis: Itsasmendi.

Un viñedo integrado en la misma Reserva de la Biosfera del Urdaibai que proporciona unos caldos naturales, complejos, en permanente evolución y llenos de diversidad.

Dado el éxito de la cata del año pasado, hemos decidido repetir la experiencia acercando esta gran bodega a la propia Universidad, para disfrutar con una cata-maridaje de los mejores txakolis acompañada de una degustación de pintxos.

Degustación:

- Itsasmendi, un txakoli para disfrutar del momento.
- Itsasmendi 7, transmite con elegancia las variables acontecidas cada año.
- Itsasmendi Artizar, la fuerza de la naturaleza abriendo horizontes impensables.
- Itsasmendi Urezti, una vendimia tardía del Norte con un equilibrio perfecto entre acidez y dulzor.
- Itsasmendi Eklipse, una nueva era de los txakolis tintos, vanguardista 2.0.

	Biblioteca CRAI Universidad de Deusto Calle de Ramón Rubial, 1, 48009 Bilbao.
	27 de octubre de 2016 (Fecha límite inscripción: 24 de octubre)
	19:00 - 21:00 h.
	25€ / persona
	www.alumni.deusto.es Para más información: alumniexperiences@deusto.es
PLAZAS LIMITADAS. GRUPO 25 ASISTENTES	

Evento exclusivo para socios alumni, se limitará a una plaza por inscripción.

Las plazas son limitadas y se asignarán por riguroso orden de inscripción.