



napa valley vintners



UN VIAJE POR NAPA VALLEY

MASTERCLASS

Por Mónica Marín, DipWSET, WSG

Datos prácticos:

Fecha: martes 9 de abril de 2019

Horario: de 19:00 a 22:00

Lugar: Novotel Vitacura – Avenida Américo Vespucio 1630, Vitacura

Cierre de inscripciones: domingo 24 de marzo

Incluye certificado de asistencia

Contenido del curso:

1. Introducción – Geografía, localización, historia del Valle.
2. Datos primordiales acerca del Valle de Napa
3. Suelos
4. Clima
5. Variedades de uva: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Petit Sirah y Zinfandel
6. Viticultura
7. Enología
8. Napa Valley Vintners: misión y objetivos
9. Recorrido por los 16 distritos oficiales de Napa Valley
10. Cata de 9 vinos ilustrativos de estos distritos:
 - a. Espumante
 - b. Chardonnay
 - c. Sauvignon Blanc
 - d. Pinot Noir
 - e. Merlot
 - f. Cabernet Sauvignon
 - g. Zinfandel
 - h. Meritage (Bordeaux blend)
 - i. Petit Sirah (como se escribe en inglés de EEUU)

Términos y Condiciones:

- Las Masterclasses son cursos para mayores de 18 años. En caso de ser menor de edad, debe hacer llegar un permiso entregado por nosotros con firma del representante legal para poder inscribirse en los cursos.
- En caso de no poder asistir a la Masterclass, tiene tres alternativas:
 - Si da aviso entre la fecha de pago y del cierre de inscripciones (domingo 24 de marzo), se reembolsará el 50% del monto pagado.
 - Si da aviso entre el día después del cierre de inscripción hasta el 5 día hábil anterior a la Masterclass (entre el 25 de marzo y el 2 de abril), no se le reembolsará ningún monto, pero si podrá abonar el monto pagado a un siguiente curso (debiendo pagar cualquier

diferencia que se genere) previo acuerdo y disponibilidad de cupos.

- A partir del 4 día hábil anterior a la Masterclass (desde el 3 de abril en adelante), no se reembolsará el dinero ni se abonará el monto pagado para un siguiente curso.