

Programa de catas:

- **11 h.** **Cata vertical de Château d'Yquem. *Donde la botrytis se convierte en leyenda.***
Dirigida por Sandrine Garbay, Chef de Cave de Château d'Yquem.
- **11:30 h.** ***Las tradiciones son soluciones a los problemas olvidados. Una mirada a ciegas en el universo de López de Heredia.***
Dirigida por Mercedes y M^a José López de Heredia, propietarias y 4^a generación de la familia López de Heredia.
- **13 h.** ***Port Master Class: The Art of Blending by Ramos Pinto.***
Dirigida por Ana Rosas, enóloga de Ramos Pinto.
- **13:30 h.** ***Tesoros subterráneos de Juvé & Camps. Grandes Cavas de fincas: Mediona, Cuscona, Espiells y Can Rius.***
Dirigida por: Josep Jiménez, director de Viticultura de Juvé & Camps; Antoni Cantós, director de Enología de Juvé & Camps; Fernando Zamora, catedrático de la Facultad de Enología de la URV y Presidente de la Comisión de Tecnología de la OIV.
- **15:30 h.** ***Cata vertical de Château Cheval Blanc. La evolución de un grande en el siglo XXI.***
Dirigida por Pierre Olivier Clouet, director técnico de Château Cheval Blanc.
- **16 h.** ***Viaje alrededor de la montaña de Corton. Selección de Grands Crus 2015 de Louis Latour.***
Dirigida por Bruno Pépin, director de Exportación de la Maison Louis Latour.
- **17:30 h.** ***Los terroirs de M. Chapoutier. Un análisis comparativo.***
Dirigida por Mathilde Chapoutier, propietaria de M. Chapoutier.
- **18 h.** ***España, tierra de blancos. El efecto del tiempo en grandes blancos nacionales.***
Dirigida por grandes elaboradores nacionales.