

HOTELS AMB DO

Setmana
dels vins catalans
als hotels
de Barcelona
2017

23 — 29
octubre

mesqhotels.cat



Organitza:



Col·labora:



Tasta'ls!

Del 23 al 29 d'octubre, 25 hotels emblemàtics i amb història de Barcelona, ofereixen, per sisè any consecutiu, tastos de vins amb denominació d'origen catalana en els seus espais més íntims i inspiradors.

Als Hotels amb DO descobriràs els principis bàsics i alguns consells pràctics del món del vi, coneixeràs les 12 DO catalanes i tastaràs grans vins en un ambient únic i exclusiu! Tot per només 15 euros!

Enguany, entre les **50 sessions de tast**, podràs escollir entre aquelles especialitzades en les diferents DO catalanes i d'altres més singulars, com la Riedel Experience.

A més, tots els participants sereu obsequiats amb una **invitació per la Mostra de Vins i Caves de Catalunya!**

Reserva ja la teva plaça a **www.mesqhotels.cat** i vine amb la teva parella o amb els teus amics a gaudir dels millors vins catalans als Hotels amb DO de Barcelona. **Tastaràs les estrelles!**

Queda't a sopar

Per acabar d'arrodonir l'experiència, alguns d'aquests hotels et proposen que et quedis a sopar i tastis els **menús especials i exclusius** que han dissenyat per després dels tastos d'Hotels amb DO.

Compra un tast amb el sopar inclòs a **mesqhotels.cat**

Per assistir a les sessions de tast cal ser major de 18 anys. Beu amb moderació, és la teva responsabilitat.



Hotels participants

1898

DOQ Priorat

1a sessió dia 25 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 27 de 19 a 20.30h

La Rambla, 109 | T 935 529 574

Alexandra Barcelona Hotel, Curio Collection by Hilton

DO Alella

1a sessió dia 23 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 29 de 19 a 20.30h

Mallorca, 251 | T 934 677 166

Bagués

DO Pla de Bages

1a sessió dia 23 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 24 de 19 a 20.30h

La Rambla, 105 | T 933 435 000

Barcelona Catedral

1a sessió dia 28 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 29 de 19 a 20.30h

Capellans, 4 - 08002 Barcelona

Casa Fuster

Garnatxa blanca, l'ànima de la DO Terra Alta

1a sessió dia 25 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 29 de 19 a 20.30h

Pg. de Gràcia, 132 | T 932 553 000

Catalonia Barcelona Plaza

DO Costers del Segre

1a sessió dia 26 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 27 de 19 a 20.30h

Pl. Espanya, 6-8 | T 934 262 600

Catalonia Eixample 1864

Associació Vinícola Catalana

1a sessió dia 23 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 27 de 19 a 20.30h

Roger de Llúria, 60 | T 932 720 050

Clarís

DO Montsant

1a sessió dia 28 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 29 de 19 a 20.30h

Pau Clarís, 150 | T 934 876 262

Condes de Barcelona

1a sessió dia 23 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 24 de 19 a 20.30h

Pg. de Gràcia, 73 | T 934 450 000

Crowne Plaza Barcelona Fira-Center

Premis Vinari

1a sessió dia 23 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 26 de 19 a 20.30h

Av. Rius i Taulet, 1-3 | T 934 262 223

El Palace

DO Penedès

1a sessió dia 23 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 29 de 19 a 20.30h

Gran Via de les Corts Catalanes, 668 | T 935 101 130

Fairmont Rey Juan Carlos I

DO Catalunya

1a sessió dia 25 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 26 de 19 a 20.30h

Av. Diagonal, 661-671 | T 933 644 040

Grand Hotel Central

1a sessió dia 24 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 25 de 19 a 20.30h

Via Laietana, 30 | T 932 957 900

H10 Marina Barcelona

Pimecava

1a sessió dia 26 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 27 de 19 a 20.30h

Av. Bogatell, 64-68 | T 933 097 9170

Mandarin Oriental Barcelona

1a sessió dia 24 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 25 de 19 a 20.30h

Pg. de Gràcia, 38-40 | T 931 518 888

Monument Hotel

Guia de Vins de Catalunya

1a sessió dia 23 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 24 de 19 a 20.30h

Pg. de Gràcia, 75 | T 935 482 033

NH Collection Barcelona

Gran Hotel Calderón

DO Empordà

1a sessió dia 23 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 24 de 19 a 20.30h

Rambla Catalunya, 26 | T 933 010 000

Neri Relais & Châteaux

Conca de Barberà

1a sessió dia 27 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 28 de 19 a 20.30h

Sant Sever, 5 | T 933 040 655

Novotel Barcelona City

DO Tarragona

1a sessió dia 27 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 28 de 19 a 20.30h

Av. Diagonal, 201 | T 933 262 495

Ohla Barcelona

1a sessió dia 25 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 26 de 19 a 20.30h

Via Laietana, 49 | T 933 415 050

Ohla Eixample

1a sessió dia 25 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 26 de 19 a 20.30h

Còrsega, 289-291 | T 937 379 080

Omm

1a sessió dia 24 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 26 de 19 a 20.30h

Rosselló, 265 | T 934 454 000

Pulitzer

Guia Vinum Nature – Rosa Aluna

1a sessió dia 24 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 25 de 19 a 20.30h

Bergara, 8 | T 934 816 767

Sofia

Institut del Cava

1a sessió dia 27 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 28 de 19 a 20.30h

Pl. Pius XII, 4 | T 935 081 000

The One

Riedel Experience

1a sessió dia 24 de 19 a 20.30h

2a sessió dia 26 de 19 a 20.30h

Provença, 277 | T 932 142 070

Reserves

Reserva ara la teva plaça a: **mesqhotels.cat**

Més Hotels

La guia d'oci dels hotels de Barcelona

Fes la teva reserva i descobreix tot l'oci dels Hotels de Barcelona



/mesqhotels



@mesqhotels
#hotelsambdo17



@mesqhotels
#hotelsambdo17

Denominacions d'Origen de Vi i del Cava

DO Alella



A un pas de Barcelona i a tocar del mar, les vinyes de la DO Alella produeixen excel·lents vins blancs amb la Pansa Blanca com a protagonista. Descobreix la seva història vitivinícola al Parc Arqueològic de Vallmora, amb les restes d'un celler romà, i gaudeix de més de 50 km de platja.

www.doalella.cat

DO Conca de Barberà



Un territori amb personalitat que et proporcionarà un excel·lent maridatge de patrimoni, cultura i vi. Visita el Monestir de Poblet (Patrimoni de la Humanitat per la UNESCO), els cellers modernistes i la ciutat medieval de Montblanc. Tasta els seus vins afruitats elaborats amb la varietat autòctona: el Trepat.

www.doconcadebarbera.com

DO Montsant



Cooperatives agrícoles conviuen amb cellers familiars en un paisatge marcat per la duresa de la serra del Montsant i un clima de contrastos. Tasta els vins negres amb Garnatxa i Carinyena, varietats del territori. Contempla la magnífica panoràmica des de Siurana.

www.domontsant.com

DOQ Priorat



L'única DO Qualificada catalana és una regió muntanyosa on les vinyes creixen en costers i un sòl de llicorella, una pedra de pissarra que dona vins plens d'espiritualitat i amb gran prestigi internacional. Encisa't observant la Cartoixa d'Escaladei, bressol dels vins del Priorat.

www.doqpriorat.org

DO Catalunya



S'estén des del Mediterrani als Pirineus, amb més de 42.000 hectàrees de vinya, 226 cellers i més de 60 milions d'ampolles comercialitzades. La DO Catalunya és diversa i heterogènia com el seu territori: és hereva de la tradició vitivinícola mil·lenària al país però també és una aposta per la innovació, per la llibertat i per la creativitat en els cupatges.

www.do-catalunya.com

DO Costers del Segre



Entre els 250 m i els 1.000 m d'altitud es troben les característiques vinyes d'aquesta DO bressolada per l'aire del Pirineu i la lleugera influència mediterrània. Descobreix un contrast de sensacions amb la potència aromàtica dels seus vins negres i la frescor dels seus vins blancs a través de la Ruta del Vi de Lleida.

www.costersdelsegre.es

DO Penedès



La DO amb més història i tradició vinícola de Catalunya, s'estén al llarg d'una gran franja de territori entre el mar i la muntanya, a mig camí entre Barcelona i Tarragona. S'elaboren vins blancs, on la seva varietat estrella és el Xarel·lo, rosats, negres i Clàssic Penedès.

www.dopenedes.cat

DO Tarragona



La DO Tarragona ha destacat històricament pel seu vi. Ja a la època dels romans es produïen vins i es feia constar la seva procedència geogràfica. El clima i la influència directa del mar donen el caràcter mediterrani als nostres vins. És un territori ple de petjades que ens donen personalitat, des del monument romà patrimoni de la humanitat fins als cellers modernistes o les vinyes acaronades per la brisa del Mar Mediterrani.

www.dotarragona.cat

DO Cava



El Cava és un vi escumós que s'elabora sobretot amb Macabeu, Xarel·lo i Parellada seguint el mètode champenoise. A la DO Cava conviuen grans caves amb cellers artesanals que et mostraran els secrets d'aquest vi de prestigi internacional. Visita Sant Sadurní d'Anoia, la capital del Cava.

www.crcava.es

DO Empordà



Terra de gran bellesa paisatgística, amb diversos espais naturals protegits, un litoral espectacular i un gran patrimoni històric i cultural, poblets encantadors i l'art surrealista de Dalí. Un marc incomparable on neixen uns vins amb caràcter, entre el Mediterrani i els Pirineus, marcats per la forta Tramuntana. La Carinyena i la Garnatxa constitueixen la base de la viticultura empordanesa.

www.doemporda.cat

DO Pla de Bages



Terra de contrastos on les vinyes descansen protegides de la muntanya de Montserrat. Hereus de la llarga tradició vitivinícola, les Tines a peu de vinya, el patrimoni de la pedra seca i les varietats autòctones en són els testimonis de futur. La força de la terra explicada a través dels seus vins, vins de proximitat dels paisatges de Barcelona.

www.dopladebages.com

DO Terra Alta



La Denominació d'Origen Terra Alta compta amb un paisatge únic -molts parlen de la Toscana catalana-, una tradició mil·lenària i una varietat de raïm emblemàtica: la Garnatxa blanca. La comarca de la Terra Alta en concentra el 33% de la producció mundial, el 75% de l'espanyola i el 90% de la catalana. La DO Terra Alta ha estat escollida com a seu del Concurs Mundial de Garnatxes al 2018.

www.doterraalta.com

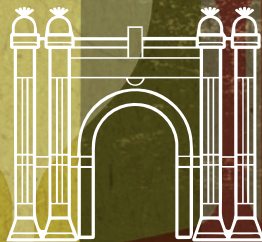
NOVES DATES
OCTUBRE 2017

#vicatala
#mostracat

37^a Mostra

**DE VINS I CAVES
DE CATALUNYA**

27, 28 i 29 D'OCTUBRE 2017



**Arc de Triomf
BARCELONA**



**Generalitat
de Catalunya**