

# MAGNIFICAT

*Del terroir a la copa*

---

## PROGRAMA DE CATAS

11:00 - 12:30 h

**Cata vertical de Château de Yquem.  
Donde la botrytis se convierte en leyenda.**

*Dirigida por:*  
Sandrine Garbay, enóloga de Château d'Yquem.

---

15:30 - 17:00 h

**Cata vertical de Château Cheval Blanc.  
La evolución de un grande al siglo XXI.**

*Dirigida por:*  
Pierre-Oliver Clouet, director Técnico de Château Cheval Blanc.

---

11:30 - 13:00 h

**Las tradiciones son soluciones a  
problemas olvidados. Una mirada a ciegas  
al universo de López de Heredia.**

*Dirigida por:*  
Mercedes i María José López de Heredia, biznietas.

---

16:00 - 17:30 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.

---

13:00 - 14:30 h

**Port Master Class: The Art of Blending by  
Ramos Pinto**

*Dirigida por:*  
Ana Rosas, enóloga de Ramos Pinto.

---

17:30 - 19:00 h

**Los terroirs de M. Chapoutier. Un análisis  
comparativo.**

*Dirigida por:*  
Mathilde Chapoutier, propietaria de M. Chapoutier.

---

13:30 - 15:00 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 Cantos, 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.

18:00 - 19:30 h

**España, tierra de blancos. El efecto del  
tiempo en grandes blancos nacionales.**

*Dirigida por:*  
Grandes elaboradores nacionales.



PRIMERAS  
MARCAS  
— DISTRIBUIDORA —