

Tarifas y Horarios

Estancia de medio día

- 2 Talleres (10:00 a 13:30 h.)

13 €

Estancia de 1 día

- 3 Talleres (10:00 a 16:30 h.)

17 €

Además:

- Tentempié
- Gymkana



¿Sabías que...?

La uva negra ayuda en la prevención del envejecimiento prematuro.

La fermentación es donde se pasa de tener mosto a vino, convirtiendo el azúcar del mosto en alcohol.



La uva como fruta seca se llama pasa.



BODEGA MANUEL ARAGON

CHICLANA



11130 Chiclana de la Frontera (Cádiz) España

Más información y Reservas:  667 664 844
670 465 909

E-mail: info@salinasdechiclana.es

salinasdechiclana.es



Oferta Educativa

BODEGA MANUEL ARAGON

CHICLANA





Objetivo



Acercar la cultura vitivinícola al alumnado en un entorno natural y descubrir las diferentes etapas de la vendimia, de una manera lúdica y amena.

Se les explicará el proceso de la uva, desde que se cultiva la vid, se recoge y se prensa, hasta su cuidado en depósito, crianza en barrica y tratamiento en botella.



La Viña

Taller para aprender los distintos aspectos de la viña:

- Vid
- Uva
- Tipos de Suelo
- Fauna
- Alimentación Sana



La Bodega

Taller para descubrir los productos de la viña:

- Vino
- Vinagre
- Mosto
- Etc...



Y su proceso de elaboración:

- Cultivo
- Vendimia
- Fermentación
- Crianza
- Embotellado



Las Profesiones

Taller para conocer las distintas profesiones relacionadas con el mundo vitivinícola:

- Viticultor
- Arrumbador
- Tonelero
- Enólogo
- Sumiller...

