

NOTA de PRENSA

Comunicación 11 febrero 2025



Descubre los Vinos de Arribes en una Experiencia Única con ASAR

Desde La Asociación de Sumilleres de Aranda y La Ribera (ASAR) invitamos a los amantes del vino a una cata que destacará la riqueza y tradición vitivinícola de la Denominación de Origen Arribes.

El evento tendrá lugar el **17 de febrero, a las 19:00 horas**, en **Tu y Yo Taberna Moderna** (C/ La Sal Nº 6, Aranda de Duero). Los asistentes tendrán la oportunidad de conocer en profundidad los vinos de Arribes, una zona de gran valor enológico, de la mano de **Carlos Capilla, Director Técnico del Consejo Regulador de la D.O. Arribes**.

Detalles del evento:



Fecha: 17 de febrero



Lugar: Hotel V Ciudad, Aranda de Duero



Precio:

- Socios ASAR: 5 €
- Asociaciones FAE ASEMAR: 10 €
- No asociados: 15 €

Plazas limitadas – Inscripción previa requerida en asar@asemar.es o a través de **WhatsApp: 947 51 40 45**.

Vinos de Arribes: Tradición y Singularidad

La Denominación de Origen Arribes, situada a orillas del río Duero, destaca por su variedad autóctona, la **Juan García**, y por la elaboración de vinos de gran personalidad, caracterizados por su frescura y expresión frutal. Durante la cata, los asistentes podrán explorar los matices de estos vinos y comprender la influencia del territorio en su calidad y singularidad.

NOTA de PRENSA

Comunicación 11 febrero 2025



Este evento supone una oportunidad única para descubrir el patrimonio vinícola de Arribes y disfrutar de una experiencia sensorial guiada por un experto en la materia.



Sobre ASAR

La Asociación de Sumilleres de Aranda y La Ribera (ASAR) tiene como objetivo promover la cultura del vino y ofrecer experiencias de aprendizaje enológico a sus socios y al público interesado. A lo largo del año, ASAR organiza diversas catas, cursos y actividades relacionadas con el mundo del vino, consolidándose como un referente en la sumillería de la región.

Para más información y reservas:

 asar@asemar.es

 Teléfono/WhatsApp: 947 51 40 45