

Aprenda a harmonizar **QUEIJOS E VINHOS**



A combinação entre queijos e vinhos vai muito além da tradição. Para uma harmonização equilibrada, é preciso considerar características como gordura, acidez, salinidade, textura, aromas e sabores.



Agende-se

Data: 04/08 - terça-feira

Local: Centro de Eventos

Horário: 18h

Participe da degustação guiada e aprenda, na prática, como identificar as melhores combinações entre queijos e vinhos.

Serão **5 vinhos e 5 queijos** especialmente selecionados, apresentados em uma experiência sensorial de sabores e novas percepções.

Atenção:

Como promoveremos a degustação, planeje seu retorno com segurança.

Valores *

- Associados: R\$ 210,00
- Convidados: R\$ 220,00

(*) parcelamento em até 2x descontado em folha de pagamento

Confira o próximo encontro



Outubro

Chile: vinhos e regiões



[**www.associacaovolvo.com.br**](http://www.associacaovolvo.com.br)