



### COLABORAN



### ORGANIZAN

Asociación Feria de los Vinos de Aragón  
Alcaldía Montañana



+ info  
010 zaragoza.es  
feriadelvino.es



# 9 FERIA de los VINOS de Aragón Montañana

17 18 19  
ABRIL '15

**PDM Montañana**  
Viernes 19 a 23 h  
Sábado 19 a 23 h  
Domingo 12 a 15 h



## BODEGAS Y PARTICIPANTES

### VINO DE PAGO

Pago Aylés

### DOP SOMONTANO

Bodega Villa D'Orta  
Bodegas Aldahara  
Bodegas Meler  
Bodegas Valdovinos SL  
Laus  
Bodegas Chesa  
Bodegas Alodia  
Viñedos de Hoz  
Bodegas Fábregas

### DOP CARIÑENA

Bodega Jordán de Asso  
Quinta Mazuela

### VARIAS DOP

www.vinosdivertidos.es  
Bodegas Carlos Valero

### VALDEJALON

The Garage Wtne

### MATARRAÑA

Mas de Torubio

### CARPA RESTAURACIÓN

Lafajarda Casual Food  
Mesón El Trillo  
Restaurante Los Arcos  
Mesón Montañana  
Hermanos Casorrán  
Iber.Jabugo  
Restaurante Aquí nos vemos

### DOP CAMPO DE BORJA

Aragonesas- Coto de Hayas  
Bodegas Borsao  
Crianzas y Viñedos Santo Cristo  
Bodegas Ruberte

### DOP CALATAYUD

Bodegas San Alejandro  
Augusta Bilbilis

### VINO DEL DESIERTO

Bodega Dcueva- Dmonegros

### RIBERA GALLEGO-CINCO VILLAS

Bodegas Pegalaz

### VINOS DE LA TIERRA DE ARAGON

BAJO ARAGÓN: Bodegas Tempore / Bodegas Sierra de Guara, SL  
RIBERA DEL GALLEGO-CINCO VILLAS: Edra Bodegas y Viñedos, SL / Bodegas Ejeanas, SL / Bodegas Señorino Cinco Villas / Bodega Virgen de la Corona  
RIBERA DEL JILOCA: Coop Santo Tomás de Aquino  
VALDEJALON: Epilense de Vinos y Viñedos SC  
VALLE DEL CINCA: Valonga, SA

### MÁS EN LA FERIA

ACUPAMA  
Campaña de Seguridad Vial

IES Joaquín Costa, Cariñena  
Ciclos formativos en vitivinicultura

Rincón Infantil

La organización se reserva el derecho de modificar la promogación. Las plazas estarán limitadas al aforo legal y a la capacidad del servicio

## PROGRAMACION

### JUEVES 16

19.00h **CATA para MUJERES.** Impartida por **Begoña Navarrete**, sumiller con acreditada experiencia. Imprescindible apuntarse previamente, más info en nuestra web.

### VIERNES 17

19.30h **CATA de VINOS.** DOP Somontano

21.00h **CATA de VINOS.** Vinos de la Tierra y Otras Zonas Vitivinícolas

### SABADO 18

19.00h **ART du SABRAGE.**

WorkShop: *Apertura de Cava al Sable*, realizado por **Luis Puyuelo**, Vicepresidente Asociación de Maîtres de Aragón y Maître Restaurante La Matilde

19.30h **CATA de VINOS.** DOP Cariñena y DOP Calatayud

21.00h **CATA de VINOS.** DOP Campo de Borja

### DOMINGO 19

13.00h Una **CATA en FAMILIA:** *Los Aromas de la fruta en el vino.* Ofrecida por **Manuel Bona.** Una cata para participar y disfrutar junto a los peques.

## CATA

Las catas son gratuitas. Dirigidas por nuestro sumiller **Ismael Ardid** (1er premio en el I Certamen de Gastronomía de Valladolid) con la colaboración de:

**J. Antonio Laborda**, sumiller de MAKRO Zaragoza  
**Raquel Latre**, sumiller de Somontano

Para participar es imprescindible inscribirse previamente. Inscripciones en punto de información de catas el mismo día de la cata hasta completar aforo. Prohibida la entrada de menores a la sala de catas, excepto en la *Cata en familia* en la que se desarrollan actividades para niños. AFORO LIMITADO.

## FUNCIONAMIENTO DE LA FERIA

La entrada a la feria es GRATUITA. Para la degustación de los vinos, se venderán talonarios en taquillas durante la feria. Los asistentes pueden adquirir talonarios por un precio de **8€** que incluyen una copa, 15 puntos para degustar vinos más un tiquet para canjear por una tapa, o bien un talonario por valor de **5€** que incluye 15 puntos.



La cantidad de puntos a canjear por cada vino queda especificada en el stand correspondiente. En la carpa de maridajes el pago se realiza en efectivo.