



*Catas virtuales, sumiller a domicilio, regalos y eventos privados en tienda*

LAVINIA 

**EVENTOS 2021**

# LAVINIA, mucho más que una tienda de vinos

LAVINIA es una empresa familiar fundada en 1999, pionera en España en ofrecer una visión apasionada y hedonista de la cultura del vino. Con un gran escaparate en el barrio más exclusivo de Madrid, más de 4.500 vinos, champagnes y destilados de todos los lugares del mundo recorren cada rincón de nuestra tienda.

Compartimos nuestro amor por el vino junto a un apasionado equipo de sumilleres que desea ayudarle a elegir el vino perfecto para cada ocasión. Tanto si es usted aficionado o experto, en LAVINIA encontrará su lugar.

## Nuevos tiempos, nuevos eventos

Todo el equipo de LAVINIA Eventos y Empresas pone su experiencia a su servicio para que comparta un momento especial en torno al vino con potenciales clientes o colaboradores.

Disponemos de un amplio catálogo de propuestas, que adaptamos a sus necesidades para hacer de su evento un éxito.

Además de poder disfrutar en persona de nuestro wine bar, terraza y restaurante en Ortega y Gasset o Moraleja Green, le llevamos, allí donde quiera y con las máximas garantías, la maravillosa experiencia del vino y de nuestras tiendas.



# Catas virtuales

*Una nueva forma de conectar con sus equipos, clientes o amigos.*

Enviamos a cada participante:

- Una caja con los vinos y la ficha de cata
- Un documento PDF, enlace y claves de acceso a la cata en la plataforma elegida
- Sugerencias de maridaje para los vinos elegidos
- En las siguientes páginas puede consultar *Opciones de personalización y extras*



# Sumiller a domicilio

*Juntos allí donde esté.*

¿Quiere ser el anfitrión en su casa, oficina o negocio de un evento de vinos?

- Ponemos a su disposición un sumiller, de manera virtual o en persona
- Le enviamos todo lo necesario para que solo tenga que convocar a sus invitados y disfrutar de la velada



# Desarrollo de una cata virtual

Las horas que se indican a continuación son un ejemplo a título orientativo.

- 18.50 h. Los participantes se conectan a la plataforma.
- 19.00 h. Comienza la cata online. El sumiller presenta los vinos y dinamiza la cata.
- 19.45 h. Tiempo para preguntas e intercambio entre participantes y sumiller.
- 20.00 h. Fin de la cata online. El sumiller de LAVINIA se desconecta.

## ¿Qué incluye el precio?

El precio incluye:

- La organización y selección de la cata por LAVINIA
- La presentación de los vinos y notas de cata de la mano de un sumiller de LAVINIA, así como un tiempo para preguntas de los participantes (duración aproximada de la cata: 1.00 h)
- El envío dentro de la península (se aplica un suplemento a islas y envíos internacionales) de los packs, que contendrán:
  - Botellas
  - Documentación
  - Picos artesanos especiales de cata (excepto extranjero)



# Nuestras catas virtuales más demandadas

*Para eventos de 15 o más participantes. Si el grupo fuera menor de 15 personas, consúltenos para ajustar el presupuesto.*

## Iniciación a la cata

Nociones básicas para principiantes. El vocabulario de la cata y cómo aplicar las fases visual, olfativa y gustativa a un espumoso, un blanco, un tinto y un vino generoso.

Precio Unitario con IVA	<b>75,00 €</b>
Precio Unitario sin IVA	61,98 €

## Blancos clásicos españoles

¿Quién dijo que España no era un país de vinos blancos? Descubra la enorme variedad de uvas y estilos a través de un albariño, un godello, un verdejo y una viura.

Precio Unitario con IVA	<b>90,00 €</b>
Precio Unitario sin IVA	74,38 €

## Paseo por el vino español

Un recorrido por el viñedo nacional y sus regiones, con parada obligatoria en los vinos de Rioja, Ribera del Duero, el cava y el Marco de Jerez o Montilla-Moriles.

Precio Unitario con IVA	<b>85,00 €</b>
Precio Unitario sin IVA	70,25 €



# Nuestras catas virtuales más demandadas

*Para eventos de 15 o más participantes. Si el grupo fuera menor de 15 personas, consúltenos para ajustar el presupuesto.*

## Rioja contra Ribera

¿Tempranillo o tinta del país? Aunque originalmente se trate de la misma uva, su adaptación al terruño riojano o castellano y leonés da lugar a tintos muy diferentes. Aquí los ponemos frente a frente.

Precio Unitario con IVA	<b>95,00 €</b>
Precio Unitario sin IVA	78,51 €

## Locos por la garnacha

La garnacha se ha convertido en la uva de moda. Una variedad que cambia de personalidad según el terruño al que se asocie. Aquí descubriremos las grandes diferencias entre Aragón, el Priorat, el Ródano o la Sierra de Gredos.

Precio Unitario con IVA	<b>95,00 €</b>
Precio Unitario sin IVA	78,51 €

## Tintos del Mediterráneo

El Mediterráneo es casi una forma de vida, con una gastronomía asociada al pescado, las verduras, la vid y el olivo, que tiene sus vinos representativos, de Jumilla a Italia pasando por Cataluña o el Languedoc.

Precio Unitario con IVA	<b>95,00 €</b>
Precio Unitario sin IVA	78,51 €



# Nuestras catas virtuales más demandadas

*Para eventos de 15 o más participantes. Si el grupo fuera menor de 15 personas, consúltenos para ajustar el presupuesto.*

## Blancos del mundo

El auge de los blancos ligado a la cocina cruda, ligera y saludable invita a descubrir vinos de las latitudes y uvas más exóticas: del sauvignon blanc chileno al torrontés argentino, pasando por el riesling del Mosela o el imprescindible chardonnay borgoñón.

Precio Unitario con IVA **100,00 €**

Precio Unitario sin IVA 82,64 €

## Tintos del Nuevo Mundo

Zinfandel de California, malbec de Mendoza, carmenere del Aconcagua, shiraz del Barossa Valley... Los tintos del Nuevo Mundo tienen en común su exuberancia frutal y carácter especiado, que resultan una invitación a viajar con el paladar a tierras remotas.

Precio Unitario con IVA **110,00 €**

Precio Unitario sin IVA 90,91 €

## Blancos españoles para iniciados

España tiene más de 200 uvas diferentes con las que se hace vino, 74 de las cuales son de cultivo minoritario o están en peligro de extinción. ¿Alguna vez han oído hablar de blancas como la pardilla, prensal, lado, merseguera, malvar, diego, marmajuelo, pirulés...? Salvemos algunas de ellas del olvido a través de esta cata.

Precio Unitario con IVA **105,00 €**

Precio Unitario sin IVA 86,78 €



## Nuestras catas virtuales más demandadas

*Para eventos de 15 o más participantes. Si el grupo fuera menor de 15 personas, consúltenos para ajustar el presupuesto.*

### Grandes blancos franceses

Francia tiene fama de producir los mejores blancos del mundo, con estilos muy diferentes, desde el fresco sauvignon blanc hasta el aromático gewürztraminer, pasando por la voluptuosa marsanne o el elegante chardonnay.

Precio Unitario con IVA **120,00 €**

Precio Unitario sin IVA 99,17 €

### Cava contra champagne

La leyenda del Champagne versus la tradición española del Cava. Dos maneras de entender los vinos espumosos basadas en un método tradicional similar, con climas y variedades de uva muy distintas y resultados a veces no tan alejados. Un duelo burbujeante.

Precio Unitario con IVA **125,00 €**

Precio Unitario sin IVA 103,31 €

### Jerez contra Montilla

Los vinos de Jerez y de las tierras cordobesas de Montilla-Moriles son quizá los más singulares del mapa vitivinícola español. Finos, amontillados y olorosos de palomino o de pedro ximénez, de crianza biológica u oxidativa, con siglos de historia y vocación universal, que muchos llaman “vinos de reflexión”. Aprenda a distinguirlos y a amarlos.

Precio Unitario con IVA **120,00 €**

Precio Unitario sin IVA 99,17 €





## Si se ha quedado con ganas de más...

Estas son nuestras 12 catas virtuales más demandadas, pero tenemos diseñadas muchas otras con temáticas muy variadas: desde monográficos sobre los grandes vinos de leyenda (Borgoña, Burdeos, Champagne...) hasta catas-maridaje con productos delicatessen (embutidos ibéricos, quesos, chocolate), pasando por cursos sobre sakes, gintonics, destilados o coctelería.

¡Pídanos un proyecto a su medida!

Podemos ofrecerle además las catas en inglés, francés, alemán e italiano (no incluido en el precio).



### Datos prácticos:

- Las catas están pensadas para una persona, pero el pack de cata permite compartir la experiencia en su casa con su pareja o amigos, conectándose desde el mismo dispositivo.
- El formato básico de cata incluye de tres a cuatro vinos escogidos por los sumilleres de LAVINIA, que se puede adaptar o ampliar con más referencias al gusto del cliente (no dude en solicitar presupuesto).
- Una vez abiertas, las botellas de 0,75 cl pueden taparse con su corcho y conservarse sin perder cualidades hasta 48 horas en el frigorífico para volver a disfrutarlas en los días siguientes, aunque recomendamos vivamente extraer el aire con ayuda de una bomba de vacío o un Coravin.

# Opciones de personalización y extras

*Hacemos de su evento un encuentro único y especial.*

Somos conscientes de lo importante que es un evento para su anfitrión. Por eso, disponemos de propuestas prediseñadas y a medida, que adaptamos a sus necesidades:

- Añadimos al pack de cata un set de copas, un tapón conservador, un aperitivo (excepto extranjero) o un regalo personalizado
- Ofrecemos cualquiera de nuestras catas en formato prémium
- Incluimos en su envío el mensaje que desee

¿Busca inspiración? Será un placer asesorarle.



# Contacto

LAVINIA Eventos y Empresas

Pilar de Haya

Tf. +34 650 088 045

[pdehaya@lavinia.com](mailto:pdehaya@lavinia.com)

José Ortega y Gasset, 16. 28006 Madrid



## LAVINIA España

LAVINIA Ortega y Gasset

José Ortega y Gasset, 16.  
28006 Madrid.

LAVINIA Moraleja Green

C.C. Moraleja Green (Av. Europa, 13).  
28108 Alcobendas, Madrid.

## LAVINIA France

LAVINIA Madeleine

3 Boulevard de la Madeleine.  
75001, Paris.

LAVINIA La Défense | CNIT

2 Place de la Défense.  
92800, Puteaux.

## LAVINIA Suisse

LAVINIA Genève

Rue de Coutance 3 bis.  
1201, Genève.

# Condiciones generales de venta (1/2)

- El evento deberá quedar completamente abonado 15 días antes de comenzar la ejecución.

## ENVÍO

- Las catas virtuales incluyen un “pack de cata” que recibirá cada participante, en la dirección indicada por el anfitrión, antes de la fecha del evento.
- El anfitrión facilitará a LAVINIA las direcciones de los participantes en un fichero Excel en soporte informático según el formato facilitado por LAVINIA, con toda la información necesaria para la correcta ejecución del evento (nombre, apellidos, dirección de entrega completa, e-mail y teléfono de contacto del destinatario).
- En caso de que la dirección facilitada sea modificada con posterioridad o errónea por parte del anfitrión se volverá a ejecutar como un nuevo envío, con el coste adicional que este conlleve, facturándose aparte del presupuesto inicial.
- El cliente será responsable del tratamiento confidencial de los datos de sus envíos de acuerdo a la L.O.P.D. 5/2018 de 27 de julio.
- LAVINIA realiza una gestión confidencial en el tratamiento de los datos que el cliente facilita asegurando el cumplimiento de la ley y el uso correcto de los mismos.
- El plazo de entrega en la península es dentro de los 7 días laborables siguientes a la confirmación del evento y de 12 en internacional, salvo incidencia, en cuyo caso se informará al anfitrión del evento.
- Las entregas se realizarán de lunes a viernes de 9.00 a 19.00 h.
- En caso de no poder hacerse entrega al destinatario del “pack de cata”, este será entregado en la dirección del anfitrión.
- En caso de anulación del evento por parte del anfitrión, no podrá devolverse la mercancía.
- En caso de llegar mercancía deteriorada en el “pack de cata”, el destinatario deberá avisar urgentemente, junto con una prueba, para poder resolver la incidencia lo antes posible.

# Condiciones generales de venta (2/2)

## PERSONALIZACIÓN

- LAVINIA le ofrece incluir en el “pack de cata” un regalo adicional para el destinatario y personalizar los obsequios acompañándolos de una tarjeta que incluya el texto que nos indique.

## REALIZACIÓN DEL EVENTO

- Cada participante deberá conectarse a la plataforma definida para el evento (o por defecto Zoom) desde su ordenador o dispositivo móvil con el enlace que enviaremos previamente al anfitrión del grupo.
- El participante deberá poner a enfriar los vinos de su “pack de cata” (puede ser en la nevera y con una temperatura de servicio recomendada de 8-10 °C para blancos, espumosos y dulces y de 14-18 °C para tintos), disponer de dos o más copas de vino preparadas antes del momento de la conexión en un lugar cómodo y, junto con las botellas de la cata previamente abiertas, un vaso de agua y un recipiente para escupir en caso necesario.
- La cata tendrá una duración de 45 minutos, con tiempo previo para la recepción y despedida del sumiller e invitados, siendo la duración total del evento de una hora aproximadamente.
- Durante la cata se cerrarán los micrófonos y los participantes elegirán la opción “vista del hablante”, apoyándose en el chat y en el anfitrión del grupo para hacer las preguntas y comentarios que fueran necesarios.
- Se recomienda el uso de cascos durante la transmisión.

## ATENCIÓN AL CLIENTE

Para cualquier consulta o duda que le pudiera surgir contacte por favor con nuestro responsable de LAVINIA Eventos y Empresas: Pilar de Haya +34 650 088 045 [pdehaya@lavinia.com](mailto:pdehaya@lavinia.com)