



NOTA DE PREMSA

L'Abadal Christmas Market & Wine Experience es reafirma amb una tercera edició amb el tast de vi com a protagonista

- Entre les propostes de tast destaquen el Showcooking del xef David García, propietari del Grup Tomàs i guanyador del programa Top Chef 2; el tast de vins experimentals, de la mà de l'enòleg d'Abadal Miquel Palau i el tast vertical de l'Abadal 3.9 Vi de Finca, amb el sommelier Josep Pelegrin
- En la zona market, amb un enfocament principalment gourmet, s'hi trobaran propostes com Global Foie, Tofona Noir et Blanc, Formatges Montbrú o els xocolaters Enric Rovira

Santa Maria d'Horta d'Avinyó, novembre 2018. - El proper **dissabte 24 de novembre** tindrà lloc la tercera edició de l' Abadal Christmas Market & Wine Experience, la proposta gastronòmica i nadalenca del celler Abadal de la que ja n' han gaudit més de 4.000 persones en anteriors edicions i que es reafirma per tercer any consecutiu.

Aquest any, en destaca el **Showcooking del xef David García**, cap de cuina i propietari del Grup Tomàs (TO+) i guanyador de programa televisiu *Top Chef 2*; el **tast de vins experimentals**, dirigit per Miquel Palau, enòleg d'Abadal; el **tast vertical de l'Abadal 3.9 Vi de Finca**, on es podrà descobrir la personalitat única de tres anyades diferents d'un dels vins més representatius del celler i que serà guiat per Josep Pelegrin, millor sommelier d'Espanya 2016 i sommelier de l'Escola Joviat; o el tast **Nas d'Or**, un viatge sensorial conduït per la sommelier Clara Antúnez.

Amb propostes enogastronòmiques per a tots els públics, **el mercat obrirà les portes a les 11 hores i finalitzarà a les 21 hores**. Dirigit als amants del vi i a les famílies, durant tota la jornada els visitants hi podran trobar des de visites al celler, excursions per la vinya, una zona de mercat amb propostes gastronòmiques gourmet, artesanals i de temàtica nadalenca, una **barra de vins Abadal i una zona gastro bar** amenitzada al migdia a ritme de jazz per Laia Boixadós Quintet. Per a completar la proposta, s'oferiran també altres tastos gastronòmics com el **tast de vi amb sushi, tast de vi amb formatges, tast de vi amb pernil o tast de vi amb panetons i turrons**.

**Més informació i compra anticipada de tiquets a www.abadal.net/market. Per a més informació, es pot contactar també al 93 820 38 03 / 666 732 969 o amb visita@abadal.net*