



Venta de entradas:
<https://coboscatering.com/tienda/>
Telf: 680 168 569

CATAS MAGISTRALES

Alcázar de Jerez

Del 3 al 6 y del 9 al 11 de septiembre • 2026



3 de septiembre
Bodegas Lustau

4 de septiembre
Bodegas Williams &
Humbert

5 de septiembre
Bodegas Cayetano del Pino

6 de septiembre
Bodegas González Byass

10 de septiembre
Bodegas Fundador

11 de septiembre
Bodegas Valdespino

12 de septiembre
Bodegas Díez Mérito

PROGRAMA

• 3 de septiembre Bodegas Lustau

Conduce la cata:

Sergio Martínez, Enólogo de Bodegas Lustau.

Vinos:

- Fino del Puerto 3 en Rama
- Almacenista Manzanilla Pasada
- Amontillado Escuadrilla
- Oloroso Emperatriz Eugenia
- Cream East India

• 4 de septiembre Bodegas Williams & Humbert

Conduce la cata:

Juan José Mesa, Enólogo de Bodegas Williams & Humbert.

Vinos:

- Fino Ecológico Añada 2015
- Amontillado Añada 2010
- Oloroso Añada 2005
- Don Zoilo Palo Cortado
- Cream VORS Canasta

• 5 de septiembre Bodegas Cayetano del Pino

Conduce la cata:

David Puerto Román, Responsable de Marketing y Comunicación.

Vinos:

- Fino Cayetano Del Pino
- Amontillado Solera
- Palo Cortado Solera
- Palo Cortado Superior
- Cream Cayetano Del Pino

• 6 de septiembre Bodegas González Byass

Conduce la cata:

Silvia Flores, Assistant Winemaker de Bodegas González Byass.

Vinos:

- Fino Tío Pepe en Rama 2026
- Amontillado Viña AB
- Oloroso Alfonso
- Palo cortado Leonor
- Cream VORS Matusalem

• 10 de septiembre Bodegas Fundador

Conduce la cata:

Alberto Pizarro, Brand Ambassador Bodegas Fundador.

Vinos:

- Fino Torre de Macharnudo by Harveys
- Amontillado Torre de Macharnudo
- Palo Cortado Torre de Macharnudo
- Oloroso Torre de Macharnudo
- Cream Harveys Bristol Cream

• 11 de septiembre Bodegas Valdespino

Conduce la cata:

D^a. Victoria Frutos Climent, Directora Técnica y Enóloga de Bodega Valdespino

Vinos:

- Fino Inocente en rama
- Amontillado Tío Diego
- Palo Cortado VOS Viejo C.P.
- Oloroso VOS Don Gonzalo
- Moscatel Promesa

• 12 de septiembre Bodegas Díez Mérito

Conduce la cata:

Miguel Flores Toscano, Enólogo de Bodegas Díez Mérito.

Vinos:

- Fino Bertola
- Amontillado Bertola
- Palo cortado Bertola
- Oloroso Victoria Regina
- Cream Bertola

MENÚ 1 - COBOS CATERING Catas del 3 al 6 de septiembre 2026

- Fino
Tartar de gambas de Huelva con ajoblanco gaditano
- Amontillado
Carpaccio de solomillo de retinto de la Janda marinado con granada y aceite de avellana picante
- Palo Cortado
Lubina salvaje a la mandarina jerezana
- Oloroso
Mollete gaditano con carrillera de ternera mechada, reducción de su jugo y virutas de queso curado
- Cream
Deconstrucción de mantecado con belado de canela y almendra garrapiñada

MENÚ 2 - COBOS CATERING Catas del 10 al 12 de septiembre

- Fino
Ensalada tibbia de zamburiña con vinagreta de queso de cabra de Cádiz
- Amontillado
Tataki de atún de almadraba con salsa ponzu-gochujang y crocante de alga nori
- Palo Cortado
Galera a baja temperatura al estilo del jugo de su coral.
- Oloroso
Costilla de cordero en costra verde glaseada, acompañada de milhoja de patata
- Cream
Tarta imperial con cobertura de caramelo