

**Campaña g·Astronómica** surge de la pasión por las estrellas y del deseo de fotografiarlas en un momento único como son Las Perseidas, en pleno agosto, y en el corazón de la Sierra de Montilla. Si eres amante de la fotografía (y del vino) se alinean los astros para que todo suceda en el lugar perfecto para ello: el icónico Lagar Cañada Navarro, y con el formador de "fotógrafos nocturnos" más premiado de la comarca, Antonio Obrero.

Disfrutarás de una velada en la que aprenderás a conseguir unas fotografías nocturnas espectaculares. Nos tomaremos unos vinos en una divertida cata dirigida, de tres de los nuevos vinos de tinaja de Los Insensatos de La Antehojuela -la sensación de este año-, y, al caer la noche estrellada, pasaremos a la práctica en los alrededores del lagar que cuenta con unos cielos estrellados dignos de ser capturados. Lo vamos a disfrutar muchísimo. ¿Te apuntas?

# Campaña g·Astronómica

Horario: 18:00 - 2:00h

**Plazas limitadas 20 pers.**

**INFORMACIÓN Y RESERVAS:** [welovemontillamoriles.es](http://welovemontillamoriles.es) | 672 195 217

TALLER DE FOTOGRAFÍA NOCTURNA Y  
CATA DE VINOS DE MONTILLA MORILES

Organizan:

Colabora:



CAÑADA  
NAVARRO

LOS INSENSATOS  
DE LA ANTEHOJUELA

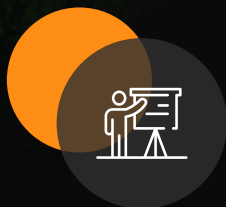


Sábado, **7 al 8 de Agosto** de 2021

## PROGRAMA Y ACTIVIDADES

El taller se desarrollará en Centro Cultural Antonio Carpio para la parte teórica y en Lagar Cañada Navarro para la cata y la práctica nocturna, con una duración de 7:30 horas, donde se pondrá en práctica los conceptos aprendidos a la vez que se sumarán nuevas técnicas in-situ.

Sábado, **7 al 8**  
**de Agosto** de 2021



**18:00**

Presentación del taller e inicio de la formación



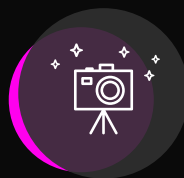
**20:00**

Fin de la formación y desplazamiento hasta el lagar



**20:30**

Llegada a Lagar Cañada Navarro e inicio de la cata



**22:30**

Fin de la cata e inicio de la parte práctica



**02:00**

Finalización del taller y vuelta a Montilla



## QUÉ VINOS SE CATARÁN

- 1 LOS TURISTAS** (D.O. Montilla-Moriles)  
Notas de hierbas secas, velo de flor y mineralidad.
- 2 LOS INJERTOS** (D.O. Montilla-Moriles)  
Toques cítricos y sutiles notas tropicales.
- 3 TINAJA MIX** (D.O. Montilla-Moriles)  
Notas frescas de frutas de hueso, velo de flor y recuerdos herbáceos.

## QUÉ TENGO QUE LLEVAR

- Cámara con controles avanzados en manual que permitan hacer largas exposiciones.
- Trípode y linterna.
- Agua, bocadillo y chaqueta ligera para la parte práctica.

## QUÉ INCLUYE EL TALLER

- Minibús de ida y vuelta desde el punto de recogida, en el Centro Cultural Antonio Carpio, donde tendrá lugar la parte teórica.
- Formación teórico-práctica del taller.
- Cata de 3 vinos en el Lagar Cañada Navarro, con aperitivos.

## CÓMO INSCRIBIRME



ESCANEAR  
CÓDIGO

