

Bodegas y Vinos de Culto

5 días / 4 noches

Bodega de Ángeles y Casa El enemigo**INCLUYE**

- Traslados Aeropuerto / Hotel / Aeropuerto en privado
- 4 noches en Sheraton Mendoza Hotel – Categoría Classic con desayuno.
- Visita de la ciudad de Mendoza – regular -
- Traslados a las Bodegas Visita y degustación de vinos
- Almuerzo en casa del enemigo, según disponibilidad con vinos incluidos
- Guía entendido en vinos bilingüe
- Assist Card Nacional

EXPERIENCIA ENOLOGICA

09:15 hs Salida Hotel

10:00 hs Visita Bodega De Ángeles

Acuñada en los pies de la Cordillera de Los Andes a solo 15 minutos de la Ciudad de Mendoza De Angeles Viña 1924 es parte del Distrito de Vistalba en la Primera Zona Histórica Vitivinícola de Argentina, la zona más alta y cercana a la Cordillera de Los Andes del Departamento de Lujan de Cuyo que ostenta el nombre de “Tierra y Cuna Nacional del Malbec” por concentrar la mayor cantidad de hectáreas plantadas de Malbec en el Mundo. En estas tierras fue donde nació la famosa “Primera Zona” Vitivinícola de Mendoza, así reconocida por sus excepcionales condiciones para el cultivo de la vid. Estas tierras en Mendoza fueron las elegidas alrededor de 1880 por los experimentados Inmigrantes Europeos para plantar sus viñedos de altura destinados a producir vinos icónicos de alta calidad, aquí fue donde la vitivinicultura de calidad y de altura de Mendoza nació. Este fantástico lugar es el hogar de De Ángeles Viña 1924, cuyas vides fueron plantadas hace más de un siglo en este viñedo propio y de altura a 1.000 msnm.

13,00 hs – Almuerzo en Casa El Enemigo. El destacado enólogo Alejandro Vigil lanzó su propio restorán en su casa. El lugar, que incluye viñedos y una bodega, está abierto para visitas, degustaciones, almuerzos y cenas. El proyecto se erige en su mismísimo domicilio de Chachingo, departamento de Maipú, uno de los primeros lugares donde se cultivó en Argentina y en Mendoza.

La propuesta ofrece la posibilidad de sentarse en cualquier parte de la propiedad, de disfrutar de una copa de vino o comer algo típico bajo un sistema de almuerzos y cenas family style para grupos. Alejandro Vigil y su esposa María Sance están en todos los detalles y hasta les toca la atención de los comensales. “La idea es acompañar el proyecto justamente estando”. Juntos,

armaron plazas en diferentes zonas del predio, pusieron mesas y habilitaron una cocina que está a cargo de "un amigo de toda la vida al que le encanta hacer asados". Se suman al equipo un cuñado, un hermano y las empanadas de una vecina. Alejandro Vigil - Integra el Power List 2013 que elabora la Revista Decanter, una de las publicaciones vitivinícolas más prestigiosas del mundo con presencia en más de 90 países. Vigil figura entre las 50 personas que más influyen en los vinos que se beben diariamente y fue seleccionado como "Ones To Watch" (Los que hay que mirar). Se graduó como Ingeniero Agrónomo en la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo, donde realizó un Master en Enología y Riego y luego un Curso Maestría en Definición de Microclimas y su incidencia en el vino.

PRECIOS POR PERSONA – Mínimo 2 personas

Estancias entre 1 de abril y el 30 de junio – Salidas Diarias

DOBLE
DESDE USD 1029+ IVA USD169 -
Gastos de reserva (\$1000-), gastos administrativos (3,2%) Tarifa sujeta a disponibilidad y cambios sin previo aviso. No válidas para feriados o fechas especiales

NO INCLUYE

- Vuelos
- Degustaciones especiales
- Early check in o late check out
- Extras, propinas o tips
- Bebidas y Comidas no especificadas
- Consumos o gastos personales de los pasajeros
- Otros no ESPECIFICADOS

NOTAS IMPORTANTES

- Visita de la ciudad de Mendoza: Opera martes, jueves o sábados
- Experiencia Enológica: Las bodegas orden y horarios que figuran en programa están sujetas a modificaciones según disponibilidad o confirmación de la bodega – programa valido de lunes a viernes – sábados s confirmar – domingos no opera.

#RicaleWines

Ricale

stay red

