



2ª Conferencia Mundial de la OMT sobre Turismo Enológico

Mendoza, Argentina

Actividades Opcionales para el Domingo 1 Octubre 2017

Se ofrece una variedad de actividades para Medio Día o Día Completo el 1 Octubre 2017. Las actividades son exclusivamente para los invitados de la OMT y MINTUR y tendrán lugar en los dos oasis del **Valle de Uco** y de **San Rafael**. Debido al aforo limitado de los recintos, aconsejamos registrarse cuanto antes. Las bodegas recibirán el pago directo de los clientes.

Valle de Uco: a 110 km de la ciudad de Mendoza

Experiencia Medio Día:

08:50 **Salida desde Hotel Sede: Diplomatic**

09:00 **Salida desde Hotel Sede: Sheraton**

14:00 **Llegada al Aeropuerto MDZ**

Opción 1: Bodega Solocontigo - The Vines of Mendoza, Pueblo de Enólogos

Un concepto único en el que galardonados enólogos y productores se han unido para formar un barrio exclusivo de producción de pequeñas bodegas. La experiencia incluye tour de d y degustación. Relájese en la galería de arte con nuevos y modernos vinos, música y arte. La bienvenida se da con vino Torrontés, dos tintos de una selección especial y tapas.

Precio por persona: USD 10 (máximo 10 personas)

Opción 2: Bodega Corazón del Sol - The Vines of Mendoza, Pueblo de Enólogos

Un concepto único en el que galardonados enólogos y productores se han unido para formar un barrio exclusivo de producción de pequeñas bodegas. La experiencia incluye degustación internacional de la Familia Revana de Vinos, así como visita de bienvenida con Malbec Rose, una degustación de tanque, Oregon Pinot Noir, Napa Valley Cabernet y dos lanzamientos de pequeña producción.

Precio por persona: USD 25 (máximo 9 personas)

Opción 3: Bodega Andeluna Argentina – vinos de Altura, inversión a Argentina.

La experiencia incluye visita a la bodega y degustación en el salón con dos varietales línea 1300, dos varietales línea Altitud y Pasionado Cuatro Cepas. También se ofrecerá quesos, nueces, galletas y agua.

Precio por persona: USD 15 (máximo 19 personas)



Valle de Uco: a 110 km de la ciudad de Mendoza

Experiencia Día Completo:

- 08:50** Salida desde Hotel Sede: Diplomatic
- 09:00** Salida desde Hotel Sede: Sheraton
- 17:30** Llegada al Aeropuerto MDZ

Opción 1: Bodegas Solocontigo y Gimenez Rilli - The Vines of Mendoza, Pueblo de Enólogos
Un concepto único en el que galardonados enólogos y productores se han unido para formar un barrio exclusivo de producción de pequeñas bodegas. La experiencia incluye tour de diversión y degustación en la Bodega Solocontigo. Relájese en la galería de arte con nuevos y modernos vinos, música y arte. La bienvenida se da con vino Torrontés, dos tintos de una selección especial y tapas. En la Bodega Gimenez Rilli se ofrecerá un menú de almuerzo con cuatro platos: Sopa de Cebolla maridada con Merlot Buenos Hermanos, Empanada de Humita y Carne Vacuna maridada con Torrontés Buenos Hermanos, Carne de filete de ternera, costillas de cerdo o chorizo con puré de papa con miel maridado con Malbec Padres, Flan de Miel y Banana con helado Dulce de Leche maridado con Espumante Dulce Natural.

Precio por persona: USD 42 (máximo 9 personas)

Opción 2: Bodegas Corazón del Sol y Gimenez Rilli - The Vines of Mendoza, Pueblo de Enólogos

Un concepto único en el que galardonados enólogos y productores se han unido para formar un barrio exclusivo de producción de pequeñas bodegas. La experiencia incluye degustación internacional de la Familia Revana de Vinos, así como visita de bienvenida con Malbec Rose, una degustación de tanque, Oregon Pinot Noir, Napa Valley Cabernet y dos lanzamientos de pequeña producción. En la Bodega Gimenez Rilli se ofrecerá un menú de almuerzo con cuatro platos: Sopa de Cebolla maridada con Merlot Buenos Hermanos, Empanada de Humita y Carne Vacuna maridada con Torrontés Buenos Hermanos, Carne de filete de ternera, costillas de cerdo o chorizo con puré de papa con miel maridado con Malbec Padres, Flan de Miel y Banana con helado Dulce de Leche maridado con Espumante Dulce Natural.

Precio por persona: USD 57 (máximo 10 personas)

Opción 3: Bodega Montevejo en Clos de los Siete – con almuerzo de chef Nadia Harón

La experiencia incluye una degustación compuesta por tres vinos, 2 vinos (un blanco y un tinto) premium de las líneas PetiteFleur, MP Wines o de Abremundos y un vino tinto súper Premium de Lindaflor o Pelleriti Selection. Se ofrecerá un menú de cuatro platos maridados con vinos Montevejo: Amousse Bouche - crujiente de hongos con sorpresa de huevo, Entrada – crema fría de tomate con berenjena crujiente, huevo hilado y aceite de oliva, Principal – ossobuco en dos tiempos con temperatura de tuétano sobre crema de polenta y azafrán, risotto de pera y queso azul, Postre – helado de nueces del Valle de Uco con volcán de dulce de leche.

Precio por persona: USD 32 (máximo 19 personas)



Ministerio de Turismo
Presidencia de la Nación

Opción 4: Bodega Salentein – recorrido guiado por Capilla de la Gracitud y Sala de Arte Killka
La experiencia incluye degustación de dos vinos Salentein Reserve y un vino Numina. Almuerzo en Restaurante Killka con Menú del día.

Precio por persona: USD 46 (máximo 19 personas)

Opción 5: Bodega Andeluna Argentina – vinos de Altura, inversión a Argentina.

La experiencia incluye visita a la bodega y degustación en el salón con dos variedades línea 1300, dos variedades línea Altitud y Pasionado Cuatro Cepas. También se ofrecerá quesos, nueces, galletas y agua. Se ofrecerá un menú de almuerzo en sillones o en juego de jardín frente a los viñedos y la Cordillera de los Andes. El menú incluye Pasteles fritos de acelga, Bocados de sopa Paraguaya, Cazuela de ternera y vegetales, Flan casero con dulce de leche.

Precio por persona: USD 38 (máximo 19 personas)

Opción 6: Bodega Piedra Infinita – visita a la bodega y almuerzo.

Se ofrecerá un menú de cuatro platos: Amousse Bouche, Entrada, Principal y Postre. Incluye maridaje de vinos de Alma 4, Zuccardi Q, Concreto y Solería.

Precio por persona: USD 79 (máximo 19 personas)

San Rafael: a 250 km de la ciudad de Mendoza

Experiencia Día Completo:

08:00	Salida desde Hotel Sede: Diplomatic
08:10	Salida desde Hotel Sede: Sheraton
19:00	Llegada a los Hoteles Sede Sheraton y Diplomatic. Los pasajeros deben considerar por su cuenta pernocte en Mendoza

Opción 1: Bodegas Roca y Bianchi

Se empezará con la Bodega Alfredo Roca de las 10:00 a las 12:00 con una experiencia que incluye visita, desayuno y degustación. Visita viñedo y bodega incluye sala de barricas, piletas, fraccionamiento y barra de degustaciones. Degustación de vino de alta gama y espumantes. La recepción de Desayuno incluye café, té y zumo de naranja, variedad de masas secas, medialunas, pasta frola, variedad de budines y envoltinis.

Se irá a la Bodega Bianchi de las 12.30 a las 14:30 para una experiencia de visita, almuerzo liviano y degustación. La visita incluye los viñedos, la diferenciación del terroir de San Rafael y sus características, la forma de trabajar el viñedo y las variedades que tienen en sus tres fincas. Se hará un recorrido por la bodega de vinos tranquilos, proceso de elaboración en tanque, en barrica y visita a la cava familiar y la bodega de espumante. La degustación es de alta gama en vinos y espumantes. El almuerzo es de picada de ahumados y empanadas de carne cortada a cuchillo.

Precio por persona: USD 26 (máximo 19 personas)



Opción 2: Bodegas La Abeja y Murville

Se empezará con la Bodega La Abeja de las 10:30 a las 12:00 con un tour guiado con degustación por la primera bodega de San Rafael. El tour consta de cuatro pasos: explicación del proceso de elaboración del vino realizado con maquinarias originales de 1885, detalle de la historia de la familia de Rodolfo Iselin y su importancia como fundador de la ciudad de San Rafael, desarrollo del proceso de elaboración de espumante bajo el antiguo método Ancestral y una amplia degustación de vinos.

Se irá a la Bodega Murville de las 12:45 a las 16:00 para un tour por la bodega familiar e industrial empezando por el viñedo de Chardonnay, más proceso detallado de producción del vino y espumante a través del método Charmat y finalizando en la casona fundadora con degustación de vino y espumante de gama alta. Se ofrecerá un almuerzo en el restaurante de la Bodega, Viñas y Fuegos, con menú de tres platos: entrada, plato principal y postre, con copa de vino.

Precio por persona: USD 35 (máximo 19 personas)