



SOMMELIER MEDIUM

5 giorni – 4 notti



- ✓ Alloggio in camera doppia con Prima Colazione
- ✓ Trasferimento dall'aeroporto fino all' albergo e viceversa
- ✓ Escursioni regolari con guida in spagnolo ed inglese
- ✓ Entrata ai Parchi Nazionali e Riserve Naturali
- ✓ Biglietti Aerei non compresi
- ✓ Pasti non compresi

Itinerario



Mendoza - City Tour

Accoglienza e trasferimento dall'Aeroporto di Mendoza all'albergo. City Tour nella bellissima città di Mendoza.



Visita alle Cantine: assaggio e degustazione di vini - Cantine Di Tommaso, Zuccardi

Colazione in Albergo. Escursione sulla Strada del Vino. La prima tappa, nell'antica cantina 1869 Di Tommaso, a Russell, Maipú. La famiglia Di Tommaso, originaria del Friuli, ha adoperato tutte le sue conoscenze per ottenere vini di altissima qualità. Corso introduttivo di sommelier tenuto da un professionista, degustazione di diversi vini. Seconda tappa nella Cantina Zuccardi, per scoprire i segreti del vino Santa Julia, origine, elaborazione e degustazione. Finale del percorso, pranzo con piatti tipici (bruschette, panzarotti, asado, insalate e dessert caserecci), abbinato alla degustazione di vini. Nel pomeriggio ritorno in albergo.



Visita alle Cantine: assaggio e degustazione di vini - Cantine Chandon e Catena Zapata

Giorno destinato a due cantine tradizionali: Chandon e Catena Zapata. Colazione in Albergo. Approfondimento nella cultura vitivinicola. La Cantina Chandon, con 1333 ha. di terreno, è una filiale all'estero della cantina francese Moët & Chandon ad Epernay, dove Claude Moët nel 1743 diede origine alla Maison Moët. La Cantina Catena Zapata è l'espressione dell'arte del vino a Mendoza. Ubicata in una regione unica, con vigneti di oltre 20 anni. Nel suo interno ci sono spazi concentrici che partono da una cupola di cristallo nello scantinato, dove si trova la cava di forma circolare con 4000 botti di rovere, che circonda l'accogliente sala di degustazione. I vigneti si trovano sulla zona alta del fiume Mendoza, ottima per il Syrah, il Cabernet Sauvignon, il Merlot ed il Malbec; e sulla Valle de Uco, dove si coltiva il Chardonnay ed il Pinot Noir. Nel pomeriggio ritorno all'albergo.



Visita alle Cantine: assaggio e degustazione di vini - Cantine Andeluna Cellars e Salentein

Colazione in Albergo. Partenza verso la *cantina Andeluna Cellars*, ubicata in una proprietà di 80 ha. ad oltre 1300 m. di quota, sulla Valle di Tupungato ai piedi della cordigliera delle Ande. Quest'enoteca, attrezzata con tecnologia di punta, ha una superficie di oltre 4500 metri quadri, con temperatura ed umidità controllate, e con capacità per 1.000.000 di litri contenuti in cisterne d'acciaio inossidabile, ed



inoltre ha una cava per 1200 botti. Dopo molti anni di tradizione nell'industria vinicola, la Famiglia Rutini, originari d'Italia ed ex proprietari della Cantina La Rural, si fonde con la Way Lard, importante gruppo americano, per realizzare il progetto di elaborare esclusivamente vini di prima qualità.

Dopo, visita alla *Cantina Salentein*, ubicata ad oltre 1200 m. di quota, circondata dalle sue fattorie El Portillo, La Pampa e San Pablo. La costruzione, unica nel suo tipo, ha forma di croce: ognuna delle quattro estremità è una piccola cantina e il centro è formato da un anfiteatro e dalla moderna sala di frazionamento. Le enoteche hanno due sezioni: la prima, sulla superficie, alloggia le cisterne d'acciaio inossidabile, mentre la seconda, sotterranea, si utilizza per la stagionatura del vino nelle botti di rovere.

Poi, partenza verso la taverna Salentein. Un luogo magico per godere dell'ospitalità di buoni anfitrioni, della cucina regionale abbinata ai vini delle Cantine Salentein, dei dintorni facendo Trekking o passeggiando in bicicletta e delle degustazioni nelle cave della cantina. Un posto per conoscere l'elaborazione del vino sin dalle sue origini, per sentire il calore del camino acceso all'ora di cena nella taverna, insieme ad un aroma tenue di spezie nell'aria.



Taverna Salentein – Mendoza

Colazione in Albergo. Trasferimento all'Aeroporto di Mendoza.

I nostri servizi finiscono in questo momento.
