

## Wine Explorers en Mendoza

**2 al 6 de Octubre de 2024**

Te invitamos a disfrutar con nosotros con 5 días a pleno enoturismo en la provincia más importante de producción de vinos del vecino país.

Recorreremos **7 bodegas** entre sus 3 regiones vitivinícolas más importantes: **Valle de Uco, Maipú y Luján de Cuyo**. Cenaremos en increíbles restaurantes premiados (incluido **Estrella Michelin**). Todo con el sello de calidad de Wine Explorers.

A continuación de contamos cuáles son las bodegas que visitaremos, los restaurantes y el hotel donde nos hospedaremos:

### **Bodegas**

1- Bodega Chandon:



Bodega ubicada en Agrelo, ha ganado varios premios por sus vinos espumosos de alta calidad, calificada por críticos internacionales. Combina las mejores prácticas vitivinícolas francesas con el terruño único de los Andes. También se destaca por su compromiso con la sustentabilidad y la innovación gastronómica en su Bistró Chandon.

Experiencia: CENA PRIVADA. Menú de 4 pasos Maridado (Appetizer, entrada , principal y postre, maridados con 4 copas de espumosos Chandon, servicio de agua, café y petit fours )

2- Bodega Salentein



Bodega que se destacó en el puesto nº 9 de los premios de World's Best Vineyards. Liderado por el enólogo Jose Galante, considerado por muchos el padre de la vitivinicultura moderna en Argentina. Experiencia: Visita y degustación experiencia Salentein\_

3- Bodega Andeluna



Su nombre está inspirado en la vinculación poética de la cordillera más extensa del planeta, con la Luna que la cubre con su luz. Bodega que se destaca por su arquitectura y su majestuosa hospitalidad en donde lo acompaña un portfolio de vinos de excelente calidad.

Experiencia: Almuerzo de 4 pasos con maridaje

4- Catena Zapata



Catena Zapata, es reconocida internacionalmente por la calidad excepcional de sus vinos, que han obtenido altas puntuaciones y elogios de críticos de renombre. Ha sido galardonada con premios prestigiosos, incluyendo el reconocimiento como "**Mejor Bodega de América**". Además, lidera la innovación en la industria vitivinícola argentina, siendo pionera en la investigación del terroir y la introducción de nuevas técnicas de vinificación.

Experiencia: Visita y degustación Wine & Music

5- Durigutti - 5 suelos - Cocina de Finca



Obtuvo el puesto número **13** en el ranking internacional de los **50 WORLD'S BEST VINEYARDS**. Asimismo, ha recibido el Premio Plata por Excelencia en el Restaurante 5 Suelos, destacando su cocina de finca.

Experiencia: Almuerzo de 5 pasos con maridaje

6- Viña Cobos



Fundada en 1998 por el renombrado enólogo Paul Hobbs, Viña Cobos creció para convertirse en un referente internacional de la elaboración de vinos de lujo y posicionarse como líder mundial en Malbec.

Experiencia: Visita y degustación expresión varietal}

7- Finca Decero

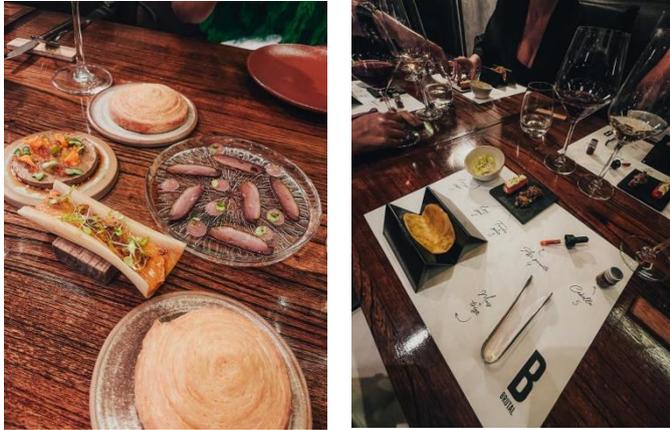


La bodega se destaca por su tranquilidad y la imponente arquitectura, la cual fue premiada con el trofeo al 'Mejor Paisaje y Arquitectura' en el concurso de los Grandes Capitales del Vino en 2009. El enfoque en la alta calidad de la bodega se refleja en la excelente cocina de su restaurante. El menú combina ingredientes locales para crear platos creativos que maridan a la perfección con sus vinos.

Experiencia: almuerzo maridaje de 4 pasos

Restaurantes

1- Brutal Restó



Direccionado por el chef Claudio Lucero, ofrece una gastronomía de alto nivel, con el concepto de cocina de fuegos con un criterio único y sofisticado. Inspirado en lo salvaje y primitivo, pero con elegancia y exclusividad, una experiencia única y original.

Experiencia: cena de 4 pasos con maridaje.

2- Centauro



Ubicado en pleno centro de la Ciudad de Mendoza, Centauro es un proyecto gastronómico que pone en valor la diversidad de los productos de Mendoza. *Ganó el Oro en la categoría Restaurante en los premios Best of Mendoza's Wine Tourism 2024.*

Experiencia: cena maridaje de 4 pasos.

3- LA VIDA Susana Balbo Unique Stays

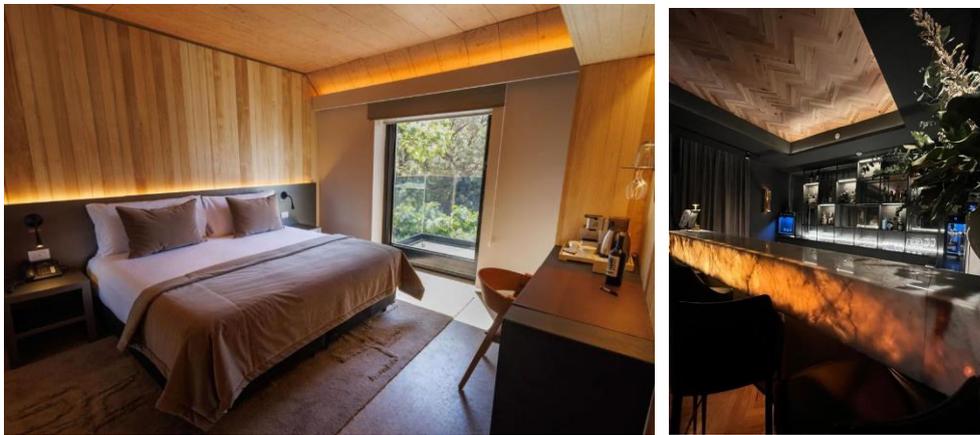


La Vida, el restaurante de Ana Lovaglio Balbo, que destila diseño, elegancia e intimidad, será el lugar elegido para cerrar este viaje de la mejor manera. La gastronomía de alto nivel se combina con la curaduría de vinos nacionales e internacionales. En el año 2023 salió recomendada por **Guía MICHELIN Argentina**.

Experiencia: cena de 7 pasos con vino

**El Hotel**

Hualta - Curio Collection by Hilton:



El Hotel Hualta Mendoza, Curio Collection by Hilton, es una excelente opción de alojamiento en la ciudad de Mendoza, con una ubicación inmejorable.

En cuanto a las principales comodidades, ofrece Wi-Fi, desayuno buffet, acceso al spa y gimnasio. También cuenta con el restaurante La Cabrera, el cual se especializa en carnes rojas, es considerada una de las parrillas más famosas de Sudamérica.

7 bodegas y 3 restaurantes increíbles y un hotel perfecto para nuestro viaje.

Todo pensado para que puedas disfrutar a pleno de este paraíso para los amantes del vino. ¡sumate este viaje único!

Te esperamos con mucho cariño,  
**Vero y Tavis**

### Itinerario y precios

#### **Miércoles 2**

07:00 hs: Salida desde Tres Cruces hacia Terminal Colonia Buquebus  
10.15 hs: Salida Buquebus hacia Puerto BsAs – Primera clase  
13:15 hs : Transfer Terminal Buquebus - Aeropuerto  
16:50 hs: Vuelo BA-MDZ –Aerolíneas Argentinas  
18:50 hs: Arribo a Mendoza - Transfer a Bodega Chandon  
19:30 hs: Cena Privada Bodega Chandon  
22:00 hs: Transfer a Hualta Curio Collection by Hilton y Check in.

#### **Jueves 3**

09.00hs Transfer Hualta Hotel - Bodega Salentein  
11:00 hs: Bodega Salentein  
Experiencia: Visita y degustación experiencia Salentein  
Transfer Bodega Salentein - Bodega Andeluna  
13:30 hs: Bodega Andeluna  
Experiencia: Almuerzo de 4 pasos con maridaje  
Transfer Bodega Andeluna - Hotel Hualta  
Transfer Hotel Hualta - Brutal  
20:00 hs Brutal:  
Experiencia: cena de 4 pasos con maridaje  
Transfer Brutal - Hotel Hualta

#### **Viernes 4 de Octubre:**

09.00 hs Transfer Hualta a Catena Zapata  
10.00 hs Catena Zapata:  
Experiencia: Visita y degustación Wine & Music  
Transfer Catena Zapata a Durigutti Family Winemakers  
12:30 hs Durigutti - 5 suelos - Cocina de Finca:  
Experiencia: Almuerzo de 5 pasos con maridaje  
Transfer Durigutti Family Winemakers a Hotel Hualta  
Tarde Libre  
Transfer Hotel Hualta a Centauro  
20.00 hs: Cena Centauro  
Experiencia: cena de 4 pasos con vino

#### **Sábado 5 de Octubre**

09.00 hs Transfer Hualta - Viña Cobos  
10.00 hs Viña Cobos:  
Experiencia: Visita y degustación expresión varietal  
Transfer Viña Cobos - Finca Decero  
12.30 hs Finca Decero  
Experiencia: almuerzo de 4 pasos con vino  
Transfer Finca Decero a Hotel Hualta  
Transfer Hotel Hualta a Restaurante La Vida Susana Balbo Unique Stays  
20.00 hs Cena LA VIDA Susana Balbo Unique Stays  
Experiencia: cena de 7 pasos con vino  
Transfer Restaurante La Vida Susana Balbo Unique Stays a Hotel Hualta

#### **Domingo 6 de Octubre:**

Check Out: Hualta Curio Collection by Hilton  
8:00 hs Transfer Out - Hualta - Aeropuerto Plumerillo - Mdz  
10:10 hs Vuelo MDZ-BA  
13:00 hs Transfer Aeropuerto - Terminal Buquebus  
16:50 hs Buquebus a Montevideo  
20.20 hs: Llegada a Terminal Buquebus Puerto de Montevideo

**Precio por persona en base doble: USD 3.200**

**Reservando antes del viernes 16 de agosto USD 2.880**

**Precio por persona en base single: USD 3.795**

**Reservando antes del viernes 16 de agosto USD 3.415**

Incluye:

- Pasajes, tasas e impuestos (vuelo incluye carry on de 8 kg)
- Cuatro (4) noches en Hualta - Curio Collection by Hilton
- Cena de 4 pasos con vino en Bodega Chandon
- Visita y degustación experiencia Salentein en Bodega Salentein
- Almuerzo de 4 pasos con vino en Bodega Andeluna
- Cena de 4 pasos con vino en Restaurante Brutal
- Visita y degustación wine & music en Bodega Catena Zapata

- Almuerzo de 5 pasos con vino en Durigutti - Restaurante 5 suelos
- Cena de 4 pasos con vino en Restaurante Centauro
- Visita y degustación expresión varietal en Bodega Viña Cobos
- Almuerzo de 4 pasos con vino en Finca Decero
- Cena de 7 pasos con vino en Restaurante La Vida - Susana Balbo Unique Stays
- Seguimiento y asesoramiento durante las actividades con botella de agua disponible
- Amenities durante el recorrido
- Traslados con chofer privado y espera en las actividades
- Guía Bilingüe durante las experiencias
- Guía matriculado para todos los tours de vinos
- La presencia de Vero y Tavis durante todo el viaje
- Coordinador de la agencia Wine Obs Argentina presente durante todo el itinerario
- Propinas

No incluye:

- Seguro de viaje (recomendado)
- Todo otro servicio no especificado en el itinerario

Forma de pago:

**25% de seña (USD 800) para asegurar el lugar antes del 16 de agosto a las 17 hs.** Luego de esa fecha queda sujeto a disponibilidad y con el precio regular.

El resto puede ser pagado en varias cuotas a convenir, debiendo haber pagado de totalidad del viaje el 20 de Setiembre.

Medios de pago: Transferencia bancaria: BROU – Itau – Santander .

Importante:

- Esta excursión depende de un mínimo de 10 personas para poder realizarse.
- En caso de no completarse el mínimo requerido, se devolverá la totalidad del dinero
- Está organizada en conjunto con la Agencia de viajes *WineObs Concierge* en Argentina.
- El itinerario puede sufrir modificaciones por razones ajenas a nuestra voluntad.

Esperamos que te unas a nosotros en este viaje único!

**Vero y Tavis**