

ENOTURISMO - ESQUEL

SALIDAS DIARIAS DURANTE EL MES DE SEPTIEMBRE.

INCLUYE:

- Transfer In/Out
- Cena de Bienvenida
- Excursión Trevelin Full day, con almuerzo, merienda, cena y degustación.
- Excursión a Piedra Parada, almuerzo en Mirador Huancache y visita a la bodega Cielos de Gualjaina
- Excursión a la Comarca , visita Bodega Patagonian Wines y Laberinto Patagonia.
- 4 noches de alojamiento

TARIFAS

HOTELES	DBL	TPL	QPL
HOTEL ALVEAR SUITES con desayuno	1.810.000 + 288.000 (imp)	1.700.000 + 274.000 (imp)	1.650.000 + 260.000 (imp).

TARIFAS expresadas en pesos, por pasajero de acuerdo al tipo de habitación. Válidas para pasajeros argentinos. Sujetas a cambio sin previo aviso y a disponibilidad al momento de concretar la reserva. **Solo el pago total congela la tarifa**

SALIDA CON UN MÍNIMO DE 4 PASAJEROS

Día 1

Transfer In Aeropuerto de Esquel – Alojamiento en Esquel

Cena en bar de vinos y entrega del libro de degustaciones con planillas para que puedan hacer anotaciones durante el viaje.

Día 2

Salida desde Esquel por la mañana por la ruta 259 con destino a Trevelin. Visita a Viñas de Nant y Fall, un emprendimiento familiar que ha logrado elaborar vinos de altísima calidad, siendo los pioneros en el Valle de Trevelin. Recorrido por la bodega y almuerzo: degustación de vinos y almuerzo con ejercicio específico sobre la acidez. ¿Qué es? ¿Cómo la percibo? ¿Por qué es única y hace a los vinos de Trevelin únicos?

Después del almuerzo continúa el recorrido hacia el Museo Nant Fatch, una réplica de los antiguos molinos harineros de principios del siglo XX, cuando este valle producía trigo de gran calidad. Se retoma la ruta 259 hacia la frontera con Chile hasta Sendero Lodge ubicado sobre la costa del río Grande, para ver la producción de espumantes artesanales, centrando la experiencia en como esa acidez es la base que va a sostener al espumante en el tiempo. Acidez volátil y potencial de guarda. Merienda, cena y degustación.

Regreso a Esquel

Día 3

Por la mañana, salida hacia Gualjaina en la estepa chubutense. Introducción a las particularidades del suelo, el clima, el agua del lugar. Al mediodía, almuerzo en Mirador Huancache, recorrida por el viñedo. Cata guiada para reconocer en los vinos las particularidades del terroir. Luego, visita a la bodega Cielos de Gualjaina donde se trabajan dos conceptos. El vino "vivo" con bajísima intervención y la biodinamia. ¿Cómo es hacer vino siguiendo los ciclos de la luna? Continúa el recorrido hacia Piedra Parada.
Regreso a Esquel

Día 4

A la mañana, salida hacia El Hoyo por la ruta 40 para conocer la bodega Patagonian Wines y vivir experiencias enológicas como el Blending Game y un picnic en la montaña. Por la tarde visita al Laberinto y conocer la mejor sidra de Argentina. Degustación
Regreso a Esquel

Día 5

Transfer Out Aeropuerto de Esquel