



Convidam Você a Embarcar Numa Experiência Enogastrômica em Mendoza



Programa de Viagem – Voo direto.

Saída – São Paulo 00:20– Mendoza 04:25: 21 de agosto – quinta-feira

Retorno – Mendoza 00:40– São Paulo 04:10: 25 de agosto – segunda-feira

Acompanhamento – João Filipe Clemente, enófilo, autor do conceituado blog Falando de Vinhos, colunista de jornais e revistas regionais, palestrante e promotor de eventos no mundo de vinhos, membro de bancas de degustação, consultor e apaixonado pelo mundo do vinho.

Hospedagem: de 21.08 – 24.08.2014

Hotel Internacional

Av. Sarmiento, 720 – Tel: 54 261 425-5600

Localizado na região central, este hotel quatro estrelas oferece acomodações cômodas com apartamentos com conexão de internet e ar condicionado. A 100 m do hotel o casino Hyatt e a Piazza, Paseo Sarmiento a 250 metros e a 50 metros o tradicional restaurante Azafran, boutique de azeites, tudo para você não depender de transporte nas suas horas livres.





Programação:

20/08 – Quarta-feira

21:00 hs – Apresentação no aeroporto de Guarulhos, check-in para embarque com Destino a Mendoza.

04:25 hs – Chegada no aeroporto de Mendoza, traslado para o hotel para check-in imediato com café da manhã incluso.

11:00 hs – Saída do hotel com destino a Bodega Melipal.

Almoço na Bodega Melipal (incluso).



Desde os idos de 2009 que conheço e aprecio os vinhos deste produtor de pequeno para médio porte considerando-se o tamanho de algumas vinícolas na região. Localizada na zona de Agrelo, Lujan de Cuyo, a vinícola se estende entre as vinhas e rende culto à paisagem que a rodeia as “acequias” (pequenos canais), salgueiros e a Cordilheira dos Andes, uma fusão de solidão, espaço e tempo. A produção beira os 550.000 litros anuais, distribuídos em tanques de aço inoxidável com capacidade de 5.000lts. a 25.000lts. assim como uma sala de barricas concebida para a maturação dos vinhos premium da casa. Os vinhedos têm idades variadas, desde os mais jovens com 11 anos de idade, passando por vinhedos de 30 até chegar aos mais antigos já passando dos 90 anos do qual se elabora o Las Nazarenas Single Vineyard que teremos o prazer de degustar. Seu restaurante é premiado e iniciaremos por aqui nossas experiências enogastrômicas em terras mendocinas.

16:00 hs – Visita e degustação na Bodega Domínio Del Plata, com tapas.





Suzana Balbo é a embaixadora mundial dos vinhos argentinos e esta bodega familiar possui uma linha de vinhos que extrapola qualidade de seus vinhos mais simples aos mais complexos de produção limitada como o fantástico Nosotros elaborado com vinhedos em pé franco, um Malbec de grande classe. Localizado numa das melhores terroirs de Mendoza, em Agrelo, Lujan de Cuyo. Seu vinho ícone Nosotros, é uma homenagem ao grupo de pessoas que compõem a Bodega, pois de acordo com sua filosofia, uma empresa é composta de pessoas e não de produtos. Empresa jovem, com pouco mais de 12 anos, mas com uma bagagem técnica enorme, a bodega tem hoje uma capacidade de produção de mais de um milhão de garrafas distribuídos entre as linhas; Anubis, Crios, Benmarco, Suzana Balbo e Nosotros.

Noite Livre.

22.08 – Sexta-feira

9:30 hs – Saída do hotel com destino a Bodega Angelica Zapata.



Há pouco mais de 110 anos, Nicolás Catena (o bisavô) plantou sua primeira videira e deu o pontapé de partida para o que hoje é um dos maiores, se não o maior, grupo vitivinícola argentino. Nos últimos 20 anos, boa parte da revolução pelo qual passou a vindosfera mendocina tem raízes na personalidade desafiante e tenaz desse que é hoje o comandante em chefe do grupo, Nicolás Catena, o neto! O que mais aprecia nele é a busca por limites e por apostar na Cabernet e nos blends em vez dos single vineyards como caminho para ganhar complexidade nos vinhos. Hoje seus filhos (Laura, Adrianna e Ernesto) tocam projetos satélites e outros independentes seguindo o trajeto inicialmente pavimentados por seus antecessores. Um dos maiores conglomerados produtores de vinho na Argentina, um marco, um ícone que merece ser melhor conhecido e a Vinícola com seu projeto arquitetônico diferente, em forma de pirâmide, é um plus!

11:00 hs – Visita e degustação na Bodega Lagarde.

Almoço na Bodega Lagarde (incluso).



Esta bodega existe desde 1897, tendo sido adquirida em 1969 pela família Pescarmona. Hoje, a bodega é liderada pelas jovens Sofía e Lucila Pescarmona, terceira geração da família, que continuam incansavelmente com o projeto de criar vinhos únicos que tenham um equilíbrio perfeito entre o passado que perdura e a projeção ao futuro. Seus primeiros vinhedos, que ainda produzem, datam de 1906 e geram junto com uvas de 1930, um dos mais clássicos malbecs argentinos, o Primeras Vinas. Dos vinhos básicos aos grandes vinhos de guarda, estamos diante de uma bodega de médio porte com uma produção anual de cerca de 1.2 milhões garrafas.

Para completar esta visita sensorial, uma experiência gastronômica única nas mãos do Chef Lucas Bustos e sua equipe. Com atenção personalizada e um menu de quatro passos casados com uma seleção especial de vinhos, é uma excelente opção para aproveitar antes ou depois de uma visita à Bodega e seus vinhedos. O conceito do restaurante, localizado no casarão do século XIX, baseia-se na cozinha de fogos, na qual se combinam técnicas e ingredientes autóctones casados com os melhores vinhos de Lagarde. Todos os pratos são elaborados à vista dos visitantes, no pátio colonial da Bodega, com o objetivo de que a experiência Lagarde abrace aos cinco sentidos.

15:00 hs – Visita a Bodega Vina Alicia.



Em 1998 Alicia Mateu Arizu, esposa do reconhecido "winemaker" Alberto Arizu (Luigi Bosca), junto com seu filho menor, Rodrigo Arizu, iniciou a comercialização dos vinhos que levam seu nome. Com características de "chateau", a bodega "Viña Alicia" se encontra rodeada por um vinhedo de 10 hectares plantadas com uvas Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot y algumas cepas dificilmente encontradas na Argentina, como Nebbiolo, Grenache Noir, Carignan, Albariño y Savagnin. Com produção biodinâmica nos vinhedos, possui uma produção anual que não chega a 190 mil garrafas, sendo seu vinho "básico" Paso de Piedra Malbec elaborado com uvas advindas de vinhedos com mais de 150 anos e sua linha de vinhos cult com uvas e cortes inusitados que compõem a linha "Colección de Familia" são objeto de desejo pelos aficionados do mundo do vinho.



Noite Livre (Sugestão > jantar no Azafrán)

23.08 – Sábado

9:30 hs – Saída do hotel com destino a Bodega Achaval Ferrer.



Achaval Ferrer é uma daquelas pequenas vinícolas que nasceram fadadas ao sucesso com poucos rótulos e uma incrível história de premiações e altas pontuações. Jovem, nascida em 1998 e a bodega concluída em 2006, é fruto de um projeto dedicado à elaboração de grandes vinhos e a efetivação de um sonho entre cinco amigos argentinos e italianos, um deles o Roberto Cipresso o enólogo do grupo com vasta experiência na elaboração de grandes vinhos de baixo volume de produção, especialmente em Brunello de Montalcino. Com vinhedos datados de 1925, e cinco fincas com pouco mais de 40 hectares próprios plantados em pé franco mais 45 alugados, a produção não alcança as 200 mil garrafas ano. Há vinhos no portfólio em que se necessita de uvas de 4 plantas para se obter uma garrafa! Entre os 10 mais pontuados vinhos argentinos da Wine Spectator, cinco são Achaval Ferrer, um produtor a ser conhecido e apreciado.

11:30 hs – Visita e degustação na Bodega Atamisque.

Almoço I na Bodega Atamisque a la carte (incluso)



John du Monceau é um francês que se apaixonou pelo lugar e decidiu montar sua bodega por aqui em companhia de sua esposa Chantal, ela neta de vinhateiro borgonhês. Lugar idílico, 1.000 hectares de matas, rios e campo de golfe, é muito mais que uma vinícola, é um paraíso dentro de um oásis que é Mendoza. Em 2007



lançou seu primeiro vinho elaborado nas novas instalações com um projeto bastante avançado onde possuem capacidade para elaboração de cerca de 1 milhão de litros anuais e quatro diferentes linhas de produtos muito bem conceituados pela crítica internacional. Força argentina com a alma e sutileza francesa, a conferir almoçando as trutas do lugar!

17:00 hs – Visita a Bodega Carmelo Patti.



Esta é uma das experiências com vinho mais charmosas de Mendoza. Carmelo Patti é um enólogo de vocação, com mais de 40 anos de experiência, que elabora o vinho em uma pequena e antiga cantina não ultrapassando os 20 mil litros anuais. Carmelo Patti elabora seus vinhos, com uma bela dose de paixão, sem ceder a quaisquer modismos ou tendências do “mercado”. Ele simplesmente faz os vinhos que gosta de beber, vinho com alma que refletem seu terroir e a própria paixão de quem o faz, por isso faz questão de apresentá-los pessoalmente. Um dos pontos mais interessante do trabalho de Carmelo Patti reside no lançamento tardio de seus vinhos no mercado, com, pelo menos, quatro, cinco anos. Daí vem sua defesa de que seus vinhos devem ser bebidos depois de dez anos ou mais quando atingem todo seu esplendor. É o que se denomina um garagista no mundo dos vinhos e um produtor cultuado pelos fiéis seguidores de baco que tem que se conferir.

24.08 – Domingo

Manhã livre

13:00 hs – Check out do hotel

14:00 hs – Almoço (livre – sugestão parrilla)

16:00 hs – Saída para visita a Fábrica de Azeites (Pasrai).

Veremos todo o processo de fabricação do azeite e os degustaremos.

18:00 hs – Passeio turístico pela cidade.

19:00 hs – Jantar de encerramento (incluso).

21:30 hs – Ida para o aeroporto de Mendoza.

00:40 hs – Embarque no voo com destino a Guarulhos.



&



04:10 hs – Chegada em Guarulhos.

Coberturas:

- Passagens aéreas com taxas de embarque.
- Transportes terrestres – aeroporto, hotel, vinícolas, hotel, aeroporto.
- Seguro saúde
- Todas as visitas e degustações nas vinícolas
- Almoço e Degustação nas bodegas Melipal / Lagarde / Atamisque
- Jantar de despedida

Não perca esta oportunidade de conhecer Mendoza e suas bodegas!

Valor Total do pacote: USD 1.600,00

OBS: O pacote inclui passagem aérea com taxas, hospedagem no Hotel Internacional em apartamento duplo, com café da manhã, ingresso e degustação em todas as vinícolas, seguro de viagem e uma Van a disposição do grupo para todos os serviços descritos no programa. Adicional para apartamento individual, USD 90,00.

Forma de pagamento: 30% à vista no ato da reserva e o restante em 5 vezes nos cartões de crédito, Visa, Mastercard e Amex.

Grupo mínimo de 12 pessoas. Caso o mínimo não seja alcançado até 10 dias antes da data de embarque, a viagem poderá ser postergada ou cancelada com a devolução integral dos valores já pagos.

Reservas entrar em contato com:



Rodrigo Loureiro

Diretor

+ 55 11 4614-7153 | 99913-5462

Skype: rodrigo.loureiro2

E-mail: cotia@clubeturismo.com.br