

CLASE DE COCINA

Serán recibidos en la Bodega por nuestra host con una copa de bienvenida. Luego les presentarán al Chef y comenzarán con la charla preparación de las recetas típicas de Argentina, en magnifico lugar entre los viñedos y apreciando la Cordillera de los Andes. El menú a realizar será el siguiente: Tomaticán, Humita, Empanadas, Sopaipillas, Panes, Costillar a las brasas y Verduras al rescoldo.

Finalmente almorzarán o cenarán en el restaurante Renacer el menú realizado en la clase de cocina.

Como obsequio se llevarán un recetario y delantal.

Incluye bebidas.

Duración aproximada 4 horas

Vinos incluidos de la línea Punto Final Reserva

- Sauvignon Blanc
- Chardonnay
- Malbec
- Cabernet Franc

Vinos de la línea Icono

- Icono Malbec 2014

Los recibirá nuestro host y comenzarán el recorrido por nuestra bodega y viñedos. Luego empezarán con una extraordinaria actividad de embotellar su propio vino y degustarán nuestra línea de vinos Punto Final Sauvignon Blanc, Chardonnay Reserva, Malbec Reserva y Milamore.

Duración: 1:30 hs.

EXPERIENCIA ENÓLOGO

Para todos aquellos que quieran experimentar el verdadero arte de crear un blend y diseñar de manera personalizada su imagen, se ofrece la opción de jugar a crear por un día.

Nuestro host los estará esperando para recorrer la bodega y sus viñedos y luego recibir una breve explicación de un equipo de sommeliers sobre la actividad y el proceso de elaboración de los vinos.

El programa consiste en un trabajo grupal durante el cual, bajo la guía de un experto, se prueban las diferentes formas que puede tomar un corte hasta obtener la proporción ideal de las cepas.

Para ello ofrecemos nuestros varietales de barrica, elementos de

medición profesional para poder realizar los cortes y para la parte estética les brindamos un abanico de colores en témperas y acuarelas para que puedan decorar y finalizar el trabajo creativo.

El trabajo finaliza con una degustación a ciegas por el jurado y el experto de la bodega, quienes elegirán el mejor blend. El equipo ganador recibirá un premio.

Finalizada la actividad, se llevará a todo el grupo a una segunda bodega para que puedan realizar el almuerzo.

Duración: 1:30 hs.

CREANDO BURBUJAS

Serán recibidos por nuestro guía e iniciarán la visita de la bodega por los viñedos y área de producción. Luego se convertirán en “elaborador de su propio espumante”, agregando el licor de expedición a su botella, colocando corcho bozal y etiquetando a su gusto. Finalmente degustarán 3 espumosos a su elección (Línea Cuvée o Clásico)

Duración: 1:30 hs

Se llevan 1 botella de Clásico Extra Brut cada 2 personas.

EXPERIENCIA VIGIL

Serán recibidos por el reconocido enólogo Alejandro Vigil, el cual les brindará una charla motivadora basándose en su experiencia con el vino. Luego realizarán un recorrido por la pintoresca bodega y los distintos sitios con asombrosos diseños artísticos. Al finalizar se deleitarán con los exquisitos platos elaborados por el chef de nuestra casa y degustarán los prestigiosos vinos.

Duración aproximada 4 horas

EXPERIENCIA SIETE FUEGOS

“Quería cocinar con ingredientes argentinos y fuego a leña de la manera en que vi a los gauchos y aborígenes hacerlo cuando crecí en la Patagonia.” – Francis Mallmann

Vivirán una experiencia única donde nuestro Chef les enseñarán a preparar exquisitos platos Argentinos con una perfecta colección de técnicas de cocina a fuego abierto de Francis Mallmann. Luego podrán almorzar o cenar dentro en el espacio interior del restaurante o bien al aire libre, acompañado por premiados vinos boutique.

Podrán disfrutar de especialidades como un ojo de bife cocido a la parrilla por nueve horas a fuego lento, salmón al infiernillo en costra de sal, frutas de estación a la parrilla.
Duración aproximada 5 horas

BODEGA SANTA JULIA

Comenzaremos con un recorrido por la bodega para conocer sus instalaciones y el proceso de elaboración de sus vinos. Bodega Santa Julia es un claro ejemplo de la combinación de estilo único y diversidad que pueden encontrarse en los suelos mendocinos. Desde el trabajo en el viñedo y en cada una de las etapas de elaboración. En sus diversos rangos, encontramos desde cepajes clásicos, como Malbec, Chardonnay o Cabernet Sauvignon, hasta variedades poco convencionales en Argentina, tales como Viognier, Pinot Grigio o Tempranillo.

Luego nos dirigiremos a su olivícola Zuelo, donde tendremos la oportunidad de aprender sobre la elaboración del aceite de oliva y degustar los mismos. El interés por conocer más acerca del aceite de oliva crece entre los consumidores, siguiendo el camino recorrido por el vino aprenderemos todos los secretos y bondades de este producto.

Finalmente terminaremos nuestro recorrido con un exquisito almuerzo en restaurante Casa del Visitante maridado con los vinos de la bodega. Es un lugar diseñado cuidadosamente, rescatando los materiales de la región y creando un ambiente cálido para los visitantes ya que está perfectamente ubicado para que los comensales disfruten del paisaje de los viñedos y de la montaña. Detalle de Menú:

Entrada: Empanadas caseras de carne, queso y cebolla cocidas al horno de barro a la vista.

Principal: Asado a las brasas con ensaladas de estación y verduras grilladas.

Postre: Postre regional del chef.

Bebidas: Línea Zuccardi serie A y Agua mineral.

Duración aproximada 5 horas

BODEGAS CON DESAFÍOS

El grupo se dividirá en grupos más pequeños y deberán conseguir la mayor cantidad de puntos para ser el equipo ganador.

Al salir del hotel se dirigirán a una bodega de la zona de Luján de Cuyo o Maipú, guiados por las pistas que les entregarán los guías que los acompañen en un sobre cerrado. Una de las personas del grupo deberá ser el líder y quien guíe al chofer, pero siempre con la ayuda de sus compañeros que deberán cumplir diferentes roles.

Al llegar a la primera bodega deberán cumplir con un primer desafío para conseguir las pistas para avanzar en su recorrido. Tendrán plazo de 1:20 hora para conseguir las pistas, sino restarían puntos. Luego podrán dirigirse a la segunda bodega, donde tendrán que realizar otro desafío diferente, en el mismo tiempo, y así poder avanzar hacia la última bodega. Siempre deberán desarrollar el trabajo en equipo para conseguir cumplir con los juegos de cada bodega, y así conseguir las indicaciones que les permitirían avanzar.

En cada uno de los juego conseguirán puntajes según su desempeño, y también se evaluarán diferentes aspectos generales. Quienes consigan llegar más rápido a la última bodega y con el mejor puntaje será el equipo ganador.

Se puede considerar y adicionar un premio si el cliente lo quisiera.
Duración aproximada 5 horas

BIKE TOUR ENTRE BODEGAS

Una manera divertida y original de recorrer los viñedos y bodegas, además de conocer la pintoresca región de vinos de Luján de Cuyo. El objetivo de esta actividad es disfrutar del aire libre de nuevas experiencias, recorrer en bicicletas los viñedos de 2 bodegas, aprender en las visitas guiadas y degustar los reconocidos vinos, todo esto en el clásico marco postal de las viñas y la montaña. Para finalizar el tour, después de la segunda visita se completará con un almuerzo liviano.

Visita y degustación de 3 copas de vino en la primer bodega

Visita y Almuerzo maridado con vinos de la segunda bodega

Bicicletas Trek con suspensión, casco, agua mineral. Asistencia mecánica. Entre 10 y 12 kilómetros recorridos entre viñedos

Duración aproximada 6 horas

OLIVÍCOLAS EN MAIPÚ

Contempla visita con degustación en una fábrica de aceite de olivas, visita con degustación en una fábrica de quesos y visita con almuerzo en una segunda olivícola.

Maipú se encuentra a tan sólo 15 kilómetros de la ciudad de Mendoza. Su tradición bodeguera se ve hoy salpicada por nuevos emprendimientos turísticos familiares.

La Ruta del Olivo es otro de los grandes aciertos de esta ciudad. Recorriendo diversos emprendimientos familiares se aprende todo sobre la aceituna y los productos y derivados que provienen de ella, entre estos el codiciado aceite de oliva

EXPERIENCIA PERFUMADA DE VINOS

Propuesta: Maridajes de vinos y perfumes de la línea Aromas del Vino. Una inédita experiencia de cata perfumes y vinos, uniendo ambos mundos para compararlos y descubrir por qué las moléculas aromáticas del vino se pueden transformar en un perfume. A través de una propuesta novedosa, con rigurosidad profesional presentada de manera simple y cercana, se propone al público participar y adentrarse en el apasionante mundo de los descriptores aromáticos. Una propuesta única que invita a aprender, disfrutar y comprender el mundo de los perfumes en base a aromas vínicos.

ACTIVIDAD DE "VINOS Y CHOCOLATES" EN CIUDAD DE MENDOZA

Propuesta: concepción de un maridaje para descubrir aromas y sabores que se potencian en la combinación entre diferentes chocolates y vinos premium. Una gama de maridajes desde los clásicos hasta los novedosos, desde los menos recomendados hasta los impactantes. RRHH: un maître chocolatier + un sommelier. Tiempo estimado: 2 horas.

ATAMISQUE WINE CHALLENGE

En el Valle de Uco con el Cordón del Plata como postal de fondo, entre viñedos y frutales creamos y desarrollamos ATAMISQUE WINE CHALLENGE, una actividad en donde el trabajo en equipo y el juego estratégico son protagonistas de principio a fin y donde cada uno de

los equipos pondrán a prueba sus habilidades y conocimientos. Los recibirán los coordinadores en la Bodega, luego durante el desayuno les brindarán una charla instructiva de las actividades a desarrollar y realizarán la distribución en grupos. Cada equipo efectuará distintas actividades como cabalgata guiada, mountain bike, trekking orientación con GPS, buscando y trasladando los recursos cumpliendo con consignas y circuitos establecidos para que realicen una degustación outdoor de vinos. Al finalizar se otorgarán puntos y se entregarán premios.

Luego de la actividad serán trasladados al Restaurante Rincón de Atamisque, para tener un exquisito almuerzo con platos tradicionales argentinos.

Duración aproximada 6 horas

Distribución en equipos:

- Enólogos

En los vehículos, deberán llegar a la bodega y recibir de manos del enólogo los vinos, cristalería y demás recursos para la degustación. Deberán realizar una travesía hasta el lugar de la degustación utilizando como referencia un croquis, pasando por diferentes postas y cumpliendo las consignas dadas.

- Agricultores.

En bicicletas de montaña deberán realizar una travesía pasando por los diferentes cultivos de la fina y recolectando diversos frutos (hojas de diferentes variedades de uvas, cerezas, duraznos, etc). Los mismos deben ser trasladados en canastos de cosecha hasta el lugar de la degustación.

- Baquianos

Sobre caballos y con la ayuda de un GPS, deberán realizar un determinado circuito pasando por diferentes postas y recolectando diversas consignas que les ayudarán a formar la "consigna del día". Deberán colocar esta consigna en el lugar de la degustación.

- Andinistas

Con la ayuda de un GPS, deberán rescatar la bandera de la empresa, perdida por la expedición anterior, y colocarla en la cumbre del "Cerro Atamisque" para que sea visible durante la degustación.

CENA EN CAVAS WINE LODGE CON SHOW DE TANGO

Restaurante ubicado en el primer hotel dedicado al vino y sus expe-

riencias. Un proyecto innovador ubicado en Mendoza, en medio de los viñedos, con un entorno privilegiado y la más imponente vista a la Cordillera de los Andes.

Al llegar los pasajeros tendrán la posibilidad de disfrutar de un excelente show de Tango, acompañado por un marco de viñedos, montaña y el atardecer. Los pasajeros tendrán inclusive la posibilidad de participar de una clase de Tango!

Al final podrán deleitarse con un exquisito menú de pasos especialmente elaborado para la ocasión.

Duración aproximada 3 horas

AVENTURA

PAINT BALL

Serán recepcionados por el instructor en la base y les brindará una charla grupal, con medidas de seguridad y entrega de equipamiento, tal como camisa, chaleco y máscara de protección entre otros.

Una vez armados los grupos se escoge a los líderes de los mismos. Durante el juego serán monitoreados por árbitros en el interior del campo de juego. La actividad se desarrollará en un campo tipo militar con pozos, trincheras, vehículos militares, puentes entre otros. Podrán disfrutar un fantástico y divertidísimo día combinando el ejercicio con estrategias en contacto con la naturaleza.

Al finalizar probarán un delicioso asado campestre.

Duración aproximada 4 horas

RAFTING CON POSTAS

Los recibirán los guías en la base de turismo en Potrerillos, les darán una charla explicativa del juego. Luego se formarán equipos, cada uno identificado con un color, deberán recoger en el trayecto cada uno sus banderas para lograr la mayor cantidad de puntos, también se contará el tiempo ya que será competencia de velocidad. Al finalizar se evaluarán los puntos de cada equipo y se determinarán los ganadores.

Recorrido: 12 km

Navegación: 1 hora aprox.

Dificultad: Clase III (moderado)

Duración de la actividad: 2.30 hs aprox

Incluye: enterito y botas de neoprene, casco, remo y chaleco salvavidas, guía profesional bilingüe. Mini curso, charla de seguridad, kayak de apoyo. Seguro contra accidentes personales.

TREKKING CON BÚSQUEDA DE BANDERAS

Serán recibidos por los guías y les otorgarán una breve reseña de en qué consiste la actividad y harán la división de grupos. Cada equipo debe encontrar el sendero correcto para obtener cierta cantidad de banderas, las cuales estarán ocultas hacia cada lado desde el sendero principal. Este sendero los llevará hasta la Quebrada y el Lecho del Río. A medida que los grupos recolecten las banderas continuarán con el Trekking hasta el llegar al Salto de Agua que es el objetivo final. Al concluir el juego se determinarán los ganadores con el recuento de las banderas.

Duración de la actividad: 5 hs aprox

