



O MELHOR DAS VINÍCOLAS DE MENDOZA

DIA 1

9:00 am

Partida para vinícola Gimenez Riili, saindo do centro da cidade

10:30 am

Bodega Giménez Riili: visita e degustação

Dirigida pessoalmente pelos proprietários, os membros da família Gimenez Riili, esta vinícola de boutique premium fica no coração do Valle de Uco. Oferece uma autêntica experiência argentina, com um vislumbre dos bastidores do processo de produção de seus vinhos e uma íntima visita guiada a seus vinhedos. Os visitantes podem desfrutar de uma degustação exterior apreciando as recém-plantadas videiras e as belas montanhas, enquanto saboreiam os variedades próprios, Torrontés, Malbec, Merlot e o Espumante. O asado (tradicional churrasco) opcional é recomendado como uma deliciosa opção para almoço.

Endereço: Ruta Provincial 94 s/n, Los Sauces, Tunuyán
Tel: 261-498-7863, www.gimenezriili.com
Valor: US\$20 p/p

12:00 pm

Vinícola The Vines of Mendoza: visita e degustação

Prove vinhos argentinos de alta qualidade, diretamente dos barris e garrafas, aprenda sobre as diferentes variedades argentinas e terroir. Participe de uma sessão de blend e aperfeiçoe suas habilidades com o time de experts, descobrindo o que é preciso para degustar como um mestre. As degustações irão mostrar como saborear e identificar vinhos de 6 meses até 2 anos de idade. Você irá, ainda, provar 5 vinhos próprios da The Vines.

Endereço: Ruta Provincial 94 s/n, Los Sauces, Tunuyán
Tel: 261-438-1031, juliette@vinesofmendoza.com
Valor: US\$20 p/p

1:30 pm

Almoço: Rincón Atamisque

Conheça a bodega de ponta Atamisque, visite seu aconchegante restaurante especializado em trutas - uma bem-vinda pausa para a refeição. Eles servem quase todos os ingredientes de cultivo próprio.

Endereço: Ruta Provincial 86 Km 30, San José, Tupungato
Tel: 261-155-275-336, www.atamisque.com
Valor médio: US\$50 - 70 p/p



O MELHOR DAS VINÍCOLAS DE MENDOZA

DIA 1

4:00 pm

Retorne ao hotel

9:00 pm

Jantar: Restaurante Azafrán

Azafrán - significa açafrão -, exala o calor e exotismo do tempero que inspirou seu nome. Chefs cozinham as carnes à perfeição, e finalizam com um toque criativo em cada prato do seu eclético cardápio.

Endereço: Av. Sarmiento 765, Mendoza
Tel: 261-429-4200, www.azafranresto.com
Valor médio: US\$50 – 70 p/p

DAY 2

9:00 am

Partida para a Achaval Ferrer, saindo do centro da cidade

9:30 am

Achaval Ferrer

Apaixonadamente comprometida com a produção de pequenas quantidades de finos vinhos tintos. Seu Malbec Finca Bella Vista 2010 foi aclamado com um dos 10 melhores vinhos do mundo pela Wine Spectator 2012.

Vinícola Achaval Ferrer: visita e degustação
Endereço: Cobos 2601, Perdriel, Luján de Cuyo
Tel: 261-489-2247 | www.achaval-ferrer.com
Valor: US\$20 p/p

11:00 am

Bodega Bressia

Assegure-se de fazer uma reserva para esta linda vinícola de administração familiar. O proprietário e enólogo Walter Bressia desenhou seu vinhedo atrás de uma antiga estação de trens. Ele elabora delicados vinhos em pequenas quantidades, utilizando as uvas de melhor qualidade e tecnologia de ponta, com uma filosofia minimalista.

*Nossa escolha: Conjuero

Endereço: Cochabamba 7752, Agrelo, Luján de Cuyo
Tel: 524-9161 | www.bressiabodega.com
Valor: US\$20 p/p



O MELHOR DAS VINÍCOLAS DE MENDOZA

DIA 2

1:00 pm

Almoço: Decero

A deslumbrante vista oferece relaxamento enquanto você saboreia bom vinho e comida. Pertence a um dos melhores chefs de Mendoza, Matias Podesta, que combina ingredientes locais e estilos internacionais.

Endereço: Bajo las cumbres 9003, Alto Agrelo, Luján de Cuyo

Tel: 261-524-4747 | www.decero.com

Valor médio: US\$50 – 70 p/p

OPTIONAL

Bodega Catena Zapata: visita e degustação

Aprenda sobre uma das maiores famílias produtoras de vinho da Argentina; assim como sobre os microclimas, solos e elevações que definem o terroir de Mendoza.

*Nossa escolha: Angelica Zapata Malbec

Endereço: Cobos s/n, Agrelo, Luján de Cuyo

Tel: 261-413-1124 | www.catenawines.com

Valor: US\$20 p/p

3:30 pm

Retorne ao hotel

9:00 pm

Jantar: Restaurante Siete Cocinas

O Chef Pablo del Rio te faz sentir em casa neste hip restaurante minimalista. Menus sazonais são inspirados pelas sete diferentes regiões da Argentina, e geralmente incluem cordeiro, peixe local de rio e, claro, carne de boi.

Endereço: Av. Mitre 794, Mendoza

Tel: 261-423-8823 | www.sietecocinas.com.ar

Valor médio: US\$50 – 70 p/p



O MELHOR DAS VINÍCOLAS DE MENDOZA

DIA 3

9:00 am **Partida para Vinícola Pulenta Estate, saindo do centro da cidade**

10:00 am **Vinícola Pulenta Estate: visita e degustação**

Endereço: Ruta Provincial 86 Km 6.8, Agrelo, Luján de Cuyo
Tel: 261-507-6426 | www.pulentaestate.com
Valor: US\$20 p/p

12:30 am **Clos de los Siete**

Endereço: Ruta Provincial 86 Km 30, San José, Tupungato
Tel: 02622-487-071 | www.atamisque.com
Valor: US\$20 p/p

1:30 pm **Almoço: Clos de los Siete**

Valor médio: US\$50 – 70 p/p

4:00 pm **Retorne ao hotel**

9:00 pm **Jantar: El Palenque bar**

Endereço: Arístides Villanueva 287, Mendoza
Tel: 261-429-1814 | www.elpalenquebar.com.ar
Valor: US\$40 – 50 p/p