



## EXPERIENCIAS: RUTA DEL ESPUMANTE

Este tour propone conocer la historia de la elaboración de los vinos espumantes y sus diferentes técnicas recorriendo 3 importantes establecimientos.



### BODEGA CRUZAT

Fundada en el año 2004 por un grupo de empresarios chilenos y el Ingeniero Agrónomo y Enólogo Pedro F. Rosell. Esta Bodega boutique abre sus puertas a los más curiosos: botellas con levadura, pupitres, máquina de degüelle y el área de etiquetado manual. Todo está a la vista del turista para que conozca y participe del proceso.

### BODEGA CHANDON

Esta conocida bodega es una de las principales productora de vinos espumantes, elaborados con las mejores cepas de Mendoza: Chardonnay y Pinot Noir, ocupan un lugar de privilegio en la preferencia de los consumidores.



## ROSELL BOHER RESTAURANTE

Recientemente galardonados con el Oro al Mejor Restaurante de Bodega del Mundo, sus platos están basados en un concepto sustentable de ingredientes naturales de estación, fusionados con lo mejor de Mendoza, Capital Internacional del Vino.

Tomaremos un almuerzo de 4 pasos maridados con vinos espumosos Rosell Boher.



### FICHA TÉCNICA:

- Servicio privado en auto con chofer y asistencia de guía.
- Visita a Bodega Cruzat con degustación de espumantes.
  - Visita a bodega Chandon con degustación de espumantes.
- Almuerzo con degustación de espumantes en restaurante de Rosell Boher Lodge
  - Salidas de lunes a viernes.

Las bodegas están sujetas a cambios y disponibilidad.



[reservas@nites.travel](mailto:reservas@nites.travel)

Tel: 54-261- 3911180

nites travel