



Ruta Prov 15 km. 30, Agrelo, Lujan de Cuyo, Mza

UBICACION en el corazón de los Caminos del vino en Lujan de Cuyo, entre bodegas Chandon y Tapiz. A 25 min de auto, 32 km al sur del centro de Mza.

Reservas: (0261) 155985742 o 4900190

TURISMO - VISITAS

“El lugar donde transmitimos nuestro amor y pasión por el vino, haciendo que nuestras visitas se sientan como en su bodega”

Tenemos 4 distintivos importantes:

- Única bodega 100% Subterránea de Latinoamérica.
- Atendemos todos los días de la semana: de lunes a viernes de 9 a 17hs y sábados y domingos de 11 a 17hs.
- Atención brindada sólo por los enólogos y/o el dueño, pero con trato personalizado y didáctico.
- Nuestro mayor objetivo es que quién visita nuestra bodega, no sale conociendo SOLO nuestros vinos, sino que se va sabiendo mucho más de vinos.

1) Tour PREMIUM :

Catas comparativas de terroir - nivel reservas Malbec pero de zonas más importantes para ver diferencias de terruños

Catas comparativas de añada - la misma zona y tipo de elaboración pero diferentes años para aprender de evoluciones en los vinos.

Catas comparativas de varietales - de nuestra línea clásica y de nuestra nueva línea ecológica, con el objeto de aprender sobre características de cada varietal de mismo terroir y estilos de elaboración. En ocasiones hacemos degustaciones de diferentes estilos de vinos blancos: ligeros vs. con barrica, semi seco vs. dulce natural, y aromáticos.

Duración: 45min a 1 hora según el interés de los participantes.



2) Tour TOP VERTICAL:

Cata vertical de tanques, de 4 años diferentes, de MALBEC nivel Reserva destinado a nuestro Dolium Petit Reserva, antes y después de fraccionarlo. De este modo buscamos que el cliente vea la evolución de los vinos en el tiempo, a la par de apreciar el vino como va tomando su bouquet en distintas etapas de su elaboración.

Catas comparativas de terroir - nivel reservas Malbec pero de zonas mas importantes para ver diferencias de terruños

Catas comparativas de varietales - de nuestra línea clásica y de nuestra nueva línea ecológica, con el objeto de aprender sobre características de cada varietal de mismo terroir y estilos de elaboración. En ocasiones hacemos degustaciones de diferentes estilos de vinos blancos: ligeros vs. con barrica, semi seco vs. dulce natural, y aromáticos.

Duración: 1 a 1 hora y cuarto hora según el interés de los participantes.

Buscamos que vivan la experiencia del saber entender un vino.



3) Tour MASTER TASTING:

Incluye el Tour TOP VERTICAL mas nuestra exclusiva y única propuesta de la gama más alta:

Cata guiada y explicación exhaustiva de barricas nuevas de vinos Reserva y Gran Reserva en roble americano y francés, con el objeto de ver el impacto diferencial de una madera y otra, sobre el mismo vino en añadas sucesivas de los lotes más privilegiados del mundo que han recibido los premios más importantes localmente y en Francia.

Duración: 1 a 1 hora y cuarto hora según el interés de los participantes.



- 4) **ALMUERZOS** al estilo hogareño, con menú fijo y reservas previas. Ideal para poder compartir con los integrantes de la bodega mientras se reponen las energías maridando excelentes platos con gran variedad de vinos. Queremos que los visitantes estén listos y activos para seguir probando los vinos de otras bodegas vecinas que recomendaremos especialmente según sus inquietudes! Nada de almuerzos gourmet caros y eternos! Hay que aprovechar el día!



- 5) **GRUPOS** Atención especializada a grupos de estudio, profesionales y amantes del vino con reserva.



- 6) **EVENTOS** ya sea entre las viñas con carpas especiales para número ilimitado de personas (casamientos o lanzamientos) o para grupos reducidos dentro de la bodega ideales para hasta 15 y 45 personas con la mejor vista del viñedo y los Andes.

- 7) **FULL DAY con Dolwines Educa:** (Sólo aplica en época de vendimia y con reserva anticipada al 155985557 o puede solicitar info adicional a cecilia@dolwines.com). Este será un día inolvidable, cataremos uvas, cosecharemos, despalillaremos a mano, haremos la pisada de la uva, probaremos mosto, vinos en plena fermentación, vinos recién terminados de fermentar, vinos en barrica, terminados y fraccionados; en fin, la idea es vivir al máximo posible todas las etapas de la elaboración del vino desde la finca hasta la botella. Obviamente con almuerzo incluido y en un ambiente más que agradable, un ambiente de amigos que comparten una misma pasión, el VINO.



AH! Nos encanta recibir peques, de hecho en nuestra bodega funciona el proyecto "Aprendiendo a hacer vino en la escuela", así que nos encargamos de que los peques también aprendan en nuestras visita.

GRACIAS POR COMPARTIR SU TIEMPO CON NOSTROS!!!