

JORNADA WINE PACK MARINA ALTA BODEGA ENRIQUE MENDOZA Y BON AIRE



Agencia de Viajes

La Façana Biar

Tfn: 965810373- 965812179

reservas@lafasana.com

La visita consta de dos partes

Por un lado, un tour guiado por nuestras instalaciones comenzando en el CAMPO DE PODAS EXPERIMENTAL, continuamos con la sala climatizada de PRODUCTO FINAL, la SALA EMBOTELLADORA y acabamos en nuestra CAVA subterránea con más de 1.200 barricas de roble americano y francés. La segunda parte de nuestra visita consiste en una cata en nuestra zona ajardinada y, bajo un bonito Riu-Rau típico de la zona, les ofreceremos 7 de nuestros mejores vinos:

1. Blanco Chardonnay 2019
2. Rosado Monastrell Levaduras autóctonas 2018
3. Monastrell- Merlot 2017 - 12 meses en barrica
4. Finca Xaconero - 2017 - 12 meses en barrica,
5. Estrecho 2017 - 16 meses en barrica,
6. Santa Rosa 2016 - 17 meses en barrica,
7. Dolç de Mendoza 2014. Un dulce "Premium" elaborado con Monastrell 36 meses en barrica maridado con Chocolates Valor.

Todo ello acompañado de una degustación-maridaje de nuestro aceite de oliva virgen extra (AOVE) Barranco Tagarina, tosta de rulo de cabra, selección de embutidos españoles, además de una seleccionada tabla de quesos de Quesos Cerrón (Oveja semicurado, Cabra semicurado y Manchego de oveja con 24 meses de curación).

Una experiencia de aproximadamente 2 horas

ENTRANTES

Dos tapas , ensalada con frutos secos , queso de Cabra y vinagreta de miel, pan, tomate y alioli.

PLATO PRINCIPAL

Cordero al horno

PORSTRE

Pastel de higos frutos secos y miel

BEBIDA

COPA DE VINO TINTO D.O ALICANTE O REFRESCO

WINE PACK

PRECIO POR PERSONA

50€

CONSULTAR DISPONIBILIDAD