



LE SENS GOURMAND | Malbec Intenso

Conocer el Malbec argentino es conocer una gran parte de nuestro país. Es la uva insignia de Argentina y el mundo la reconoce como tal. Para saber apreciarla hay que aprender a degustarla. Degustar es como escuchar un concierto en el más profundo recogimiento; es contemplar una obra de arte, dejándose impregnar por sus formas y colores. Miguel Brascó, argentino de pura cepa, conocedor supremo del tema, se lo explicaría así: "Lo que le espera es girar copa, diez segundos de olfato, un sorbito...tal vez dos y au revoir monsieur". En resumen, saber degustar es saber vivir. Salud por el Malbec nacional!

DÍA 1 | MENDOZA

Al llegar a Mendoza, hermosa ciudad de la región del Cuyo Argentino, será recibido por una guía bilingüe técnica en vinos que los acompañará durante toda la estadía. El hotel Park Hyatt Mendoza lo albergará en la ciudad., propiedad que Travel.



DÍA 2 | MENDOZA

Desayunará y será trasladado a la Bodega Tapiz en Luján de Cuyo, donde lo recibirá la Sra. Carolina Fuller - encargada de Relaciones Públicas y Turismo - para guiarlos por los viñedos, enseñarles las variedades de uvas, hojas, distintos tipos de conducción de la planta y el riego y comenzar con la degustación de las barricas y los tanques de fermentación.

Dos horas más tarde, en la impactante sala con vista a la Cordillera de Los Andes de la Bodega Ruca Malen, participará de un almuerzo con degustación. El chef Lucas Bustos estará presente para contarles sus secretos a la hora de preparar los majares que se sirven allí. Mariela Espinola- encargada de Relaciones Públicas- les mostrará toda la Bodega y los sorprenderá con la cava subterránea.

Terminado el delicioso almuerzo se dirigirán a la Bodega Renacer, donde se elaboran uno de los mejores Malbec de la Argentina. Eduardo Gramblicka- Gerente-, Alberto Antonini- reconocido Wine Maker- y Héctor Durriguti- joven enólogo mendocino- son quienes se ocuparán de explicar todo el proceso por el que pasan los jugos de uvas, azúcares, taninos y aromas para llegar a ser grandes vinos Malbec.



DÍA 3 | MENDOZA

Tras el desayuno, el transporte devolverá al grupo -más adiestrado y ansioso- a la zona de Valle de Uco para visitar la Bodega Boutique La Azul. Su dueña Shirley Hinojosa los guiará en su 4 x 4 explicando con su mayor dedicación todos los trabajos que se realizan en la finca. Para saborear bien las exquisiteces allí producidas, se degustarán los Malbec directamente de las barricas de roble.

En la Bodega Andeluna Cellars serán recibidos por su enólogo el Lic. Silvio Alberto para visitar la Bodega y por el chef Pablo del Río para disfrutar del almuerzo especialmente preparado para lo que se ha convertido: un experto en el disfrute de la gastronomía y enología de alta gama.

Al finalizar retornará al Park Hyatt. El Kaua Spa será siempre un excelente refugio para el descanso del día, previo a la cena.

**DÍA 4** | MENDOZA

El desayuno precede a la despedida. El transporte lo aguarda para conducirlo al aeropuerto y tomar su vuelo.

Habrán aprendido a catar los vinos con buena predisposición, concentración y confianza en sus sentidos: vista, olfato y gusto, en ese orden. Sabrá que es cuestión de atreverse y gozar de las tonalidades, aromas y sabores del Malbec argentino y adquirir la experiencia para disfrutar-cada vez más- de uno de los varietales más prestigiosos del mundo.

