

ESPECIAL VENDIMIA

FINALES DE AGOSTO AL

30 DE SEPTIEMBRE

Salida por la mañana a las 07:30h, de punto de origen con dirección a **Caudete**. Visita de la **Bodega Santa Margarita** con viñedo propio de 140 hectáreas.

Los tipos de uvas más destacada son: **Tempranillo, Merlot, Cabernet, Sauvignon, Monastrell, Macabeo...** producto y conocimiento de varias generaciones que elaboran vinos de crianza.

Le ofrecemos pasar un día diferente. Visita de su vivero con más de 5000 m2 de exposición.

Traslado a la bodega donde nos convertiremos por un rato en vendimiadores con su caja y tijeras para cortar la uva. Después de vendimiar regresaremos a la bodega donde nos explicarán todo el proceso de elaboración de la uva que hemos cogido en el campo, con todas sus características y contando los diferentes tipo de vinos. Degustación al final con aperitivo.

Comida en la misma bodega donde podrás beber todo el vino que apetezca comiendo. Por la tarde después de la comida visitaremos el pequeño zoo de animales que dispone la bodega. A las 18:00h aproximadamente regreso a punto de origen y fin de nuestros servicios.

Toda la visita será con personal de la bodega y aprendiendo el proceso de elaboración del vino de la mano de nuestro equipo profesional. **(Para la vendimiar llevar pantalón corte y zapatilla de deporte cómoda. No obligatorio).**

INCLUYE: autobús moderno, guía acompañante en la bodega para la visita, **comida en la misma bodega,** degustación.

EXCURSIÓN DIURNA	21 pax	42 pax	50 pax
	2 gratuidades	3 gratuidades	4 gratuidades
ALICANTE	44-€	35-€	34-€
MURCIA - CARTAGENA	46-€	37-€	35-€
VALENCIA	44-€	35-€	34-€
CASTELLÓN	48-€	38-€	36-€
ALBACETE	44-€	35-€	34-€



MENÚ:
Pan con alioli y tomate
Lacón a la pimienta con esencia de limón
Ensalada de la casa

Gazpacho Manchego

Pan - Postre

Agua y Vino sin límite

