



CIRCUITO VERMUTERO

NUEVA EXPERIENCIA MENDOCINA



4 DÍAS/03 NOCHES

Ficha Técnica

Salidas: diarias.

Mínimo: 2 pasajeros.

Temporada de Operación: Todo el año.

Servicio: regular compartido con guía en español

* Traslados de llegada y de salida

* 3 noches de alojamiento con desayuno

* Excursiones según programa

* 3 almuerzos con degustación dirigida

*Asistencia al viajero de Universal Assistance



ITINERARIO DETALLADO

DÍA 1: MENDOZA, BIENVENIDA EN EL TEMPLO DEL VERMÚ "LA CENTRAL VERMUTERIA"

Traslado de llegada desde el aeropuerto o terminal de bus al hotel seleccionado. Alojamiento

A la hora indicada por el operador nos esperan para experimentar el auténtico ritual del aperitivo y el tapeo urbano. Comenzamos nuestro programa sumergiéndonos en el ritmo y los sabores del centro mendocino. Nos encontramos en **La Central Vermutería**. Ubicada en la Av. Bartolomé Mitre 794, pleno centro de Mendoza a tan solo dos cuadras de plaza Independencia, Italia o España. Una vibrante y pintoresca casona modernista que se ha convertido en el templo indiscutido del tapeo y el vermouth de la ciudad. Una parada obligada para rendir culto al ritual del sifón de soda, la música perfectamente curada y la gastronomía descontracturada de estación ofrecida en el **Menú Degustación Exclusivo:**

Experiencia de Vermú:

- Degustación técnica guiada de 4 opciones seleccionadas de Vermú Nacional para descubrir sus diferentes perfiles aromáticos y botánicos.
- Elección de tu vermouth favorito de la cata en tamaño regular para disfrutar durante el almuerzo.
- Gastronomía de Platitos (2 opciones a elección por persona + Focaccia libre para compartir):

La Panadería de la Casa: Focaccia artesanal libre (cada dos personas).

Los Platitos (Elegir 2 opciones individuales):

- Remolacha, crema de ricota y chutney de frambuesa.
- Hummus de invierno.
- Ensalada de calabaza.
- Croquetas de puerro.
- Pastelitos de carne tradicionales.
- Pastelitos indios especiados.

**Las opciones de la lista son de carácter estacional y pueden presentar modificaciones según la disponibilidad de ingredientes frescos y la temporada del año.*

** Este servicio no incluye los traslados para que los pasajeros manejen sus tiempos*



DÍA 2: MENDOZA - FULL DAY SABORES Y LEGADOS DE LA RUTA DEL VERMÚ

Este día la temática va por la historia, los vinos y la Ruta del Vermut del Este. Disfrutaremos de una experiencia diferente recorriendo tres paradas emblemáticas de Mendoza, donde las tradiciones vitivinícolas del Este, la gastronomía regional y el vermut se convierten en los protagonistas de una jornada inolvidable.

* **Primer parada: Bodega Familia Crotta – Experiencia "Legado y Tradición"**

Comenzamos el viaje hacia Palmira para descubrir más de 90 años de historia vitivinícola en el Este mendocino. Conocerás de cerca el proceso de elaboración de sus vinos y uno de los mayores emblemas de la cultura popular de la región.

Recorrido histórico: Visita guiada por las instalaciones para conocer los inicios de la bodega, sus secretos y el proceso técnico del vino.

El alma de la bodega: Acceso exclusivo al sector de fraccionamiento de damajuanas, un clásico indiscutido de la marca.

Degustación dirigida: Cata de su exclusivo Vermouth Crotta elaborado con recetas tradicionales y 3 vinos seleccionados de la casa para conocer su versatilidad de estilos.



* **Segunda parada: Bodega Los Haroldos – Experiencia "Estación Vermouth"**

La jornada continua en San Martín. Antes de sentarnos a la mesa, realizaremos un fascinante recorrido por su imponente bodega, conocida por su impresionante capacidad de vasija y su tecnología de vanguardia a nivel mundial.

Visita a la bodega: Recorrido guiado por sus naves de tanques, líneas de fraccionamiento y su imponente sala de barricas.

Bienvenida: Copa de recepción al finalizar el recorrido para dar inicio al almuerzo.

Almuerzo Maridaje: Copa de vino blanco y copa de vino tinto durante el menú de pasos.

- **Entrada:** Empanadas gourmet de carne y vegetales acompañadas con chutney especiado.
- **Plato Principal:** Colita de cuadril braseada, tierna y jugosa, con papas a la crema aromatizadas con hierbas.
- **Postre:** Flan casero con caramelo y dulce de leche artesanal.

Cierre en bodega: Degustación de Vermouth Los Haroldos, uno de los aperitivos con mayor crecimiento y tradición de la escena gastronómica argentina.



*** Tercera parada: Cierre Gourmet en IL Mercato Maipú** - El paraíso de la charcutería y los condimentos

Emprendemos el regreso hacia el Gran Mendoza haciendo una parada estratégica de cierre en uno de los mercados gastronómico de la provincia. Guiados por nuestro coordinador, nos adentraremos en este imponente espacio de ladrillo visto para coronar el día del vermut con sus acompañantes perfectos.

La propuesta: Un recorrido coordinado por sus tiendas gourmet de especialidad. La idea es sumergirse en los aromas y sabores locales conociendo su destacada oferta de charcutería artesanal, quesos madurados y fiambres de primera línea, además de explorar la variedad de especias y condimentos regionales ideales para llevarse un recuerdo del auténtico tapeo mendocino.



Al finalizar el recorrido en Il Mercato, nuestro transporte privado te llevará cómodamente de regreso a tu alojamiento en la Ciudad de Mendoza para que puedas descansar tras una jornada redonda.

DÍA 3: MENDOZA - EXPERIENCIA EL RITUAL DE LOS CALSICOS: VINOS, VERMUT Y NEGRONI

El auténtico ritual del aperitivo italiano en Mendoza

Esta experiencia te permitirá vivir el auténtico ritual del aperitivo italiano en Mendoza. Comenzaremos el recorrido conociendo la expresión de las cepas de la Toscana implantadas en suelo mendocino, continuaremos con un vermut premium de estilo Turín y finalizaremos con el Negroni, el aperitivo por excelencia originario de Florencia.

Visitaremos La Bodega **Martino Wines** en Luján de Cuyo: Bodega boutique de marcado estilo del "Viejo Mundo". Nos abrirá sus puertas para realizar una visita guiada y degustar tres blends de su línea ítalo-argentina. Entre ellos se destaca el vino Molteni Toscano, elaborado con Sangiovese (70%), la uva emblema de la Toscana y base del Chianti, y Cabernet Sauvignon (30%), la reina de las variedades tintas originaria de Burdeos.

Para completar tu experiencia, sumamos un almuerzo exclusivo en el sofisticado restaurante de Martino Wines. Donde disfrutarás de un menú de 3 pasos de cocina de estación elaborado por su chef con productos de su huerta orgánica, perfectamente maridado con los vinos de la casa. El restaurante de la bodega ha sido distinguido como **Restaurante Recomendado por la Guía MICHELIN**, destacando su propuesta culinaria por hacerte "sentir como en nuestra propia casa", valorando la honestidad y el balance de sus preparaciones.



Al finalizar nos trasladaremos al centro de la Ciudad de Mendoza a uno de los locales de la calle Sarmiento, zona que hoy se ha transformado en el nuevo polo gastronómico de Mendoza para despedirnos de este maravilloso tour con **El Ritual del Aperitivo**: Una tarde italiana. Disfrutarás de una experiencia sensorial guiada de una hora para descubrir los secretos de Testa Matta, un vermut premium elaborado con uva Ancellotta y doce botánicos.

La degustación comienza con una copa de bienvenida de vermut, servida según la tradición del aperitivo italiano combinado con un perfume botánico que potencia sus aromas. Descubrirás el origen florentino del Negroni y asistirás a su preparación. Ambos aperitivos serán maridados con una exclusiva selección de sabores típicos italianos preparados con aceite de oliva extra virgen.

Al finalizar la experiencia tendrás tiempo libre para disfrutar la gastronomía y noche mendocina a tu ritmo como (*opcional*) en **Bigalia**, el único restaurante de Mendoza certificado por la *Accademia Nazionale Pizza*. Una oportunidad única para probar la verdadera pizza napolitana hecha en horno de piedra con ingredientes importados de Italia. El retorno a los hoteles será por cuenta propia.

DÍA 4: MENDOZA – TRANSFER OUT

Después del desayuno a la hora indicada traslado de salida desde hotel al aeropuerto o terminal de bus

Fin de nuestro servicio.

LOS PRECIOS DE LOS PROGRAMAS NO INCLUYEN:

- Boleto aéreo
- Cenas o consumos extras que no hayan sido contratados previamente como opcionales.
- Traslados al finalizar la experiencia
- Propinas y compras personales en bodegas y tiendas

Hotel	Vigencia	Single	Doble	Triple
Princess Gold 3*	01/09 - 31/10	\$ 1.117.000	\$ 979.000	\$ 947.000
	01/11 - 30/12	\$1.185.000	\$1039.000	\$1.003.900
Raices Aconcagua 4*	01/09 - 31/10	\$ 1.245.000	\$ 1.012.000	-----
	01/11 - 30/12	\$ 1.320.000	\$ 1.073.000	
Amerian Executive 4*	01/09 - 31/10	\$ 1.476.000	\$ 1.127.500	\$ 1.115.500
	01/11 - 30/12	\$ 1.564.560	\$ 1.195.200	\$1.183.000
Diplomatic 5*	01/09 - 31/10	\$ 1.941.000	\$ 1.360.000	\$ 1.275.000
	01/11 - 30/12	\$2.057.500	\$ 1.442.000	\$ 1.351.500



LEGALES:

Precio final con impuestos incluidos por persona expresado en pesos, sujeto a disponibilidad y a cambios al momento de solicitar la reserva. Vigentes hasta el 30/12/2026. No válida para feriados y fechas especiales. No se cobran gastos de reservas, solo 2,42 % de gasto administrativo Operador Responsable GRUPO OCHO OPERADORA LEG. 11604

