

experience

WineSunset

enoAventura

Aprovechando el momento de la vendimia, te invitamos a celebrar la cosecha con nosotros y vivir una experiencia única, inmerso en el mar de viñedos que inundo el paisaje de Rioja Alavesa.

Participa en la recolección del fruto, con el que los viticultores ven recompensado esmero con el que cuidan los viñedos los viñedos durante todo el año y degusta el mosto, del que se obtendrán los extraordinarios vinos que llenaron nuestros copas.

Con la llegada del atardecer y aunque solo sea por un día, agradezcamos y despedamos al sol como se merece.

Déjate fascinar e inmortalizo el momento de la puesta del "astro rey", acariciando los últimos rayos de sol que ilumina los viñedos, con cálidos tonos dorados y rojizos, que se mezclan con el frescor del rocío de la noche.

Absorbe los últimos rayos el sol que además de nutrir las excelentes vides de nuestro comarco, son una fuente inagotable de bienestar, que nos cargan de energía e incluso son capaces de curar.









WineSunset

EXPERIENCIA  ENOLÓGICA



Aprovechando el momento de la vendimia, te invitamos a celebrar la cosecha con nosotros y vivir una experiencia única inmerso en el mar de viñedos que inunda el paisaje de Rioja Alavesa

Incluye:



-  Cocktail de bienvenida: Aperitivos acompañados de cava de Rioja Alavesa
-  Visita a bodega
-  Experiencia de vendimia: Recolección de uvas, pisado, análisis y degustación del mosto.
-  Lunchiner Deluxe: Cena de lujo en viñedo.

• Menú:

- **Aperitivo (Comenzamos con Cava Brut de Rioja)**
 - Chupito de vichissoise, al aceite de oliva Arróniz de Rioja Alavesa
 - Tostada de pimientos del piquillo de Lodosa, con anchoa del Cantábrico
- **Inicio de cena (Empezamos con vino blanco joven)**
 - Espárragos blancos de Navarra
 - Corazones de alcachofa de Tudela, con habas baby y jamón ibérico
- **Despedida del sol y encendido de antorchas (Continuamos con vino tinto joven)**
 - Champiñones a la brasa del sarmiento
 - Chuletillas de cordero, asadas a la brasa del sarmiento, acompañadas de ensalada de lechuga, cebolla, tomate y pepino (Cambiamos a vino tinto crianza)
- **Postre**
 - Carpaccio de naranja al aceite de oliva Arróniz (Terminamos con vino blanco semidulce)

63

€/Pax

-  Sungazing: Despedida del sol absorbiendo su energía con una buena copa de vino en la mano
-  Cocktail de despedida elaborado con vino

Más información
y Reservas:

+34 636 379 877

correo@enoaventura.com