



## AROMAS DE COLCHAGUA & CASABLANCA - 2011

### INVITACION AL VIAJE

Siga las rutas del vino en los valles centrales chilenos; visite las viñas más prestigiosas del sector y pruebe sus excelentes vinos! Un viaje en los encantadores valles de **Colchagua y Casablanca**, ideal para los amantes del vino que quieren interiorizarse un poco más en este mundo tan fascinante y tener el honor de alojarse en los exclusivos hoteles y casas de huéspedes de algunas de estas viñas. Una experiencia única que no se puede perder!



**Duración:** 3 días/2 noches

**Categoría de viaje:** rutas del vino

**Alojamiento:** hotel/casa de huéspedes

**Nivel:** accesible a todo público

**Periodo recomendado:** este viaje se puede hacer durante todo el año, siendo particularmente atractivo en período de vendimia (entre Febrero y Abril).

**Categoría de viaje:** SN / WNR 02

### ITINERARIO

#### 1er DIA: SANTIAGO (IN) – VALLE DE COLCHAGUA

Traslado a San Fernando para internarnos en los magníficos parajes del valle de Colchagua, famoso por su producción de vinos Syrah y Carménère. Nuestro recorrido comienza por la viña **Viu Manent** fundada en 1935, logrando consolidarse como una viña chilena de excelencia presente en más de 30 países y produciendo vinos finos solo con uvas propias. Haremos un recorrido por los viñedos en coches antiguos tirados por caballos, además de conocer el manejo de estos de acuerdo a la temporada. Finalizamos la visita con una degustación de 3 vinos Reserva. Luego de almorzar en el cálido restaurante de la viña, continuamos hasta a la viña **Montes**, pionera en apostar por el Valle de Apalta y por plantar en laderas de montaña. Recorreremos la moderna e interesante bodega en donde se vinifican los vinos Premium y ultra Premium, la sala de guarda, terminando con una degustación de 2 vinos Reserva y 2 vinos Alpha (Premium). Finalmente traslado al hotel de la viña **La Playa**, una de las marcas de vino más importantes en Estados Unidos. **Alojamiento y cena en el exclusivo hotel de la viña** según disponibilidad.

**Comidas incluidas:** Almuerzo / Cena

1/3

SENDEROS NATIVOS

Calle Capullo n° 2251 – Providencia – Santiago de Chile

Tel: (+56) 2 – 8973760 /61 /62

Web: [www.senderosnativos.com](http://www.senderosnativos.com) – Email: [info@senderosnativos.com](mailto:info@senderosnativos.com)



## AROMAS DE COLCHAGUA & CASABLANCA - 2011

**2º DIA: VALLE DE COLCHAGUA – VALLE DE CASABLANCA**  
Por la mañana partimos rumbo a la viña **Casa Silva** una de las más antiguas y bonitas de Chile. Visita de la bodega y sus instalaciones con una degustación de 3 vinos de su línea Reserva. Luego de almorzar en su sofisticado restaurante, traslado (230 km. aproximadamente) al valle de Casablanca, dónde la producción vitícola se orienta principalmente a las cepas blancas como Chardonnay y Sauvignon Blanc. Arribo a la viña **Emiliana**, fundada en el año 1986 con el objetivo de producir vinos de excepción, poniendo principal énfasis en sus vinos de origen orgánico. Finalizamos la visita con una degustación “a ciegas” de exquisitos sus vinos. Finalmente nos dirigimos al sector del valle del Rosario donde se encuentra la viña boutique **Matetic**. Creada en 1999, esta viña posee una extensión de 9.000 hectáreas y 90 de plantación basadas en principios orgánicos de producción para lograr uvas 100% naturales. Tour por la bodega con degustación de 2 vinos. **Cena y alojamiento en su exclusiva casa de huéspedes** según disponibilidad.  
**Comidas incluidas: Desayuno / Almuerzo / Cena**

**3º DIA: VALLE DE CASABLANCA – SANTIAGO (OUT)**  
Por la mañana partimos rumbo a la viña **William Cole**, empresa familiar que tiene como objetivo la producción de vinos únicos en el valle de Casablanca. El viñedo cuenta con 130 hectáreas siendo Chardonnay el más plantado, seguido por Carménère y Sauvignon Blanc. Visitamos la bodega y sala de barricas con una degustación de 3 vinos Reserva. Luego traslado a la encantadora viña **Casas del Bosque**, concebida en el año 1993 como una viña boutique de familia y dedicada exclusivamente a producir vinos de calidad. Tour por la bodega con degustación de 2 vinos de la línea Reserva, Almorzamos en su prestigioso restaurante y finalmente regresamos a Santiago. **FIN DE NUESTROS SERVICIOS**  
**Comidas incluidas: Desayuno / Almuerzo**

*Nota: El orden y selección de las viñas puede ser modificado en cualquier momento según horarios, disponibilidad y días de apertura de las mismas*



## AROMAS DE COLCHAGUA & CASABLANCA - 2011

### TARIFAS

02 PERSONAS:	US\$ 1450 /persona
03 PERSONAS:	US\$ 1220 /persona
04 PERSONAS:	US\$ 1150 /persona
05 PERSONAS:	US\$ 1100 /persona
06 PERSONAS:	US\$ 1050 /persona
07 PERSONAS:	US\$ 1010 /persona
08 PERSONAS:	US\$ 980 /persona
09 PERSONAS:	US\$ 960 /persona
10 PERSONAS:	US\$ 940 /persona

Suplemento habitación single: US\$ 230

\* Estas tarifas SOLO aplican para pasajeros extranjeros no residentes en Chile. Para ciudadanos chilenos o extranjeros con residencia en el país, por favor consultarnos.

### Las tarifas incluyen:

- Alojamiento en los hoteles mencionados o de categoría similar según disponibilidad ( <b>base habitación DOBLE/TRIPLE Standard</b> ). <i>Estándar local.</i>
- Comidas mencionadas en el programa
- Transporte en vehículo privado durante el circuito
- Guía bilingüe privado local (Inglés/ Francés/ Español) durante el circuito. Guía en otros idioma sujeto a disponibilidad.
- Visitas con degustación en la viñas mencionadas en el programa o similares según disponibilidad.

### Las tarifas NO incluyen:

- <b>Vuelos y tasas</b>
- Suplemento habitación SINGLE
- Alojamiento en Santiago
- Equipo personal
- Seguro de asistencia en viaje
- Propinas
- Servicios NO mencionados en el programa

*Las tarifas son válidas desde el 01/01/2011 hasta el 31/12/211 excepto en caso de una gran variación de la tasa de cambio del dólar en Chile. Gracias por consultar nuestras condiciones generales de ventas.*

3/3

SENDEROS NATIVOS

Calle Capullo n° 2251 – Providencia – Santiago de Chile

Tel: (+56) 2 – 8973760 /61 /62

Web: [www.senderosnativos.com](http://www.senderosnativos.com) – Email: [info@senderosnativos.com](mailto:info@senderosnativos.com)