

VINOS DE ALTA GAMA

6 DIAS – 5 NOCHES

DESDE 3.764 USD

ITINERARIO

Día 1 / Aeropuerto – Santiago

Llegada a Santiago. Recepción en aeropuerto y traslado al hotel seleccionado. Alojamiento.

Día 2 / Santiago – FD Valle de Casablanca / Viña

Casas del Bosque Desayuno en el hotel. A la hora convenida visitaremos la viña Casas del Bosque. Nos dirigimos a 70kms de Santiago, lugar donde envejecen nuestros vinos, para aprender sobre el proceso de vinificación. Aquí haremos un recorrido por la bodega de la viña y descubrir toda la expresión de los vinos de clima frío de Casas del Bosque. Tendremos una degustación de 5 cepas de vinos (La Cantera Sauvignon Blanc, Chardonnay Gran Reserva, Pinot Noir Gran Reserva, Syrah Pequeñas y La Trampa - Family Reserve). Luego pasaremos a disfrutar de un delicioso almuerzo en el Restaurante Tanino en donde degustaremos de un menú selección de la carta que consta de 3 tiempos. Regreso a su hotel en Santiago. Alojamiento.

Día 3 / Santiago – FD Viña Errázuriz

Desayuno en el hotel. A la hora convenida visitaremos la viña Errázuriz ubicada en el valle de Aconcagua a solo 100 KM de Santiago. Coronado por el monte Aconcagua, es hoy la cuna de uno de los mejores vinos del mundo, caracterizándose por las frescas brisas que provienen del océano y que refrescan las temperaturas de los viñedos ahí plantados. El recorrido comienza en la patrimonial Casona Don Maximiano y sus históricas bodegas subterráneas construidas con la técnica centenaria de cal y canto, en donde nos adentramos en los orígenes de Viña Errázuriz. Luego, en medio de los viñedos descubrimos las características que hacen del Valle de Aconcagua un terroir único en Chile, en el cual trabajamos con viticultura de precisión y profundo conocimiento del entorno. El tour continúa en nuestra bodega Ícono Don Maximiano para conocer su funcionamiento marcado por la modernidad y sustentabilidad tanto en su diseño vanguardista como en la producción de los vinos

íconos. Luego, en la bodega de producción de Viña Errázuriz completamos el proceso de vinificación a través de todas las técnicas enológicas presentes en la elaboración de los vinos MAX, desde la misma recepción de la uva, al finalizar el tour disfrutaremos de un almuerzo menú en la viña. Regreso a su hotel en Santiago. Alojamiento.

Día 4 / Santiago - FD Viña Montes & Clos Apalta

Desayuno en el hotel. Salida para visitar la Viña Montes en el valle de Colchagua en la localidad de Apalta, Conoceremos la bodega gravitacional, influenciada por la armonía del Feng Shui y sé testigo de la pasión y el cariño por la viticultura y la enología que todo el equipo Montes deposita en cada uno de sus vinos. Recorrido por la mística bodega donde se vinifican los vinos premium y ultra premium. Visita la sala de barricas, donde descansan y maduran los mejores vinos acompañados de Cantos gregorianos, luego disfrutaremos de un almuerzo en el restaurante Fuegos de Apalta. Continuamos con nuestro recorrido para visitar la viña Clos Apalta y su excepcional terruño, con su bodega impulsada íntegramente por la gravedad que juega un papel fundamental en la buena elaboración de sus vinos. En invierno, la vid está inactiva; en la primavera se despierta; en verano se expande e intensifica y en otoño deslumbra... La visita dura poco más de una hora y finalizará con una cata. Regreso a su hotel en Santiago. Alojamiento.

Día 5 / Santiago – FD Viña VIK

Desayuno en el hotel. Visitaremos la Viña VIK en un vibrante viaje a través de la bodega con un diseño único y sin precedentes, que es al mismo tiempo vanguardista, altamente sostenible, tecnológicamente creativo y con un despliegue visual impactante que promete redefinir la experiencia del vino. Descubre los secretos más guardados de VIK con una mágica degustación que evoca a todos los sentidos. Al llegar descubrirás una bodega con un despliegue visual impactante, que sorprende por un diseño vanguardista, tecnológico y que tiene un compromiso con la sustentabilidad en su edificación hasta sus

VINOS DE ALTA GAMA

6 DIAS – 5 NOCHES

DESDE 3.764 USD

procesos enológicos. Te invitamos a redefinir la experiencia de degustar vinos de clase mundial, además de conocer de nuestras innovaciones basadas en la sostenibilidad y la economía circular: Barroir y Amphoir. Incluye 1 copa de Milla Cala, 1 copa de La Piu Belle tinto y 1 copa de nuestro ícono VIK más 2 variedades de barrica (Cabernet Sauvignon, Carmenere) para finalizar disfrutaremos de un almuerzo en el restaurante Pavillion. Regreso a su hotel en Santiago. Alojamiento.

Día 6 / Santiago – Out

A la hora convenida, traslado al aeropuerto para abordar vuelo hacia el país de destino.

INCLUYE

- Traslado Aeropuerto / Hotel Santiago
- FD Valle de Casablanca / Viña Casas del Bosque (Tour Tanino premium con almuerzo)
- FD Valle de Aconcagua /Viña Errazuriz (Tour Max con almuerzo)
- FD Valle de Colchagua / Viña Montes (Tour premium con almuerzo en restaurante Fuegos de Apalta) & Clos Apalta (Tour Trilogy)
- FD Valle de Cachapoal / Viña VIK (Tour Experience)
- 05 noches de alojamiento con desayuno
- Traslado Hotel Santiago / Aeropuerto
- Servicios de traslados privados
- Recorrido dentro de los viñedos en servicio compartido
- Tarjeta de Asistencia Medica. Mayores de 74 años, aplica suplemento.
- Fee Bancario

NO INCLUYE

- Tiquetes aéreos e impuestos del tiquete.
- Comidas y brebajes no especificados en el programa.
- Noches adicionales, Propinas voluntarias

- Tasas de estancia (en caso de cobrarse) lo cancela el cliente directamente en el destino
- Gastos personales y no especificados en el programa.

TARIFAS POR HABITACION

HOTELES TURISTA			
VINOS DE ALTA GAMA			
FECHAS 2024	SGL	DBL	TPL
Mar 01 - Feb 28/25	2.949	3.764	4.893

HOTELES TURISTA SUPERIOR			
VINOS DE ALTA GAMA			
FECHAS 2024	SGL	DBL	TPL
Mar 01 - Ago 31	3.313	4.235	5.543
Sep 01 al 30	3.242	4.164	5.472
Oct 01 - Nov 30	3.313	4.235	5.543
Dic 01 - Feb 28/25	3.242	4.164	5.472

HOTELES PRIMERA			
VINOS DE ALTA GAMA			
FECHAS 2024	SGL	DBL	TPL
Mar 01 - Abr 30	3.706	4.664	6.115
May 01 - Sep 30	3.599	4.557	6.008
Oct 01 - Dic 14	3.706	4.664	6.115
Dic 15 - Feb 28/25	3.599	4.557	6.008

FECHAS DE SALIDA

- Cualquier día, desde Marzo 01/24 hasta Febrero 28/25

NOTAS IMPORTANTES

- Tarifas sujetas a cambios y disponibilidad, sin previo aviso.
- Programa opera mínimo con 2 pasajeros.
- Tarifas no aplican para ferias, congresos o eventos especiales.
- Servicios confirmados en las siguientes fechas (festivos irrenunciables) tendrán un recargo del 100% en la tarifa: 01 de Enero - 01

VINOS DE ALTA GAMA

6 DIAS – 5 NOCHES

DESDE 3.764 USD

de Mayo – 18 y 19 de Septiembre y Diciembre 25.

- Pasajeros arribando/saliendo en vuelos entre las 00:00 hrs y las 07:30 hrs am, tienen un recargo de USD 38 por persona.
- En caso que el hotel seleccionado no cuente con disponibilidad al momento de reservar, se confirmará otra opción de la misma categoría o similar.
- El orden de las excursiones puede ser modificado en destino por el operador local sin previo aviso.
- En caso que las vinícolas señaladas en el programa no cuenten con disponibilidad o se encuentren cerradas pueden ser modificadas.