VINOS CON ALMA

ENOTURISMO — EMPORDÀ, GIRONA, ESPAÑA

SOTA ELS ÀNGELS

★ CREA TU PROPIA EXPERIENCIA EN EL VIÑEDO

UN DELICIOSO COMIENZO DEL DÍA ENTRE VIÑEDOS Y NATURALEZA.

Esta visita modular en formato privado comienza con un recorrido por el viñedo y la bodega, seguido de un trayecto guiado en buggy hasta las parcelas de la ladera alta. A partir de ahí, los invitados eligen entre un menú curado de catas y complementos opcionales para construir una tarde que se adapte a sus intereses, ritmo y apetito. Cada visita se secuencia para pasar de forma natural entre espacios y según las condiciones, ofreciendo una manera tranquila y de alto nivel de atención para vivir la finca a su manera.

INCLUIDO CON CADA RESERVA

- Visita al viñedo y a la bodega
- Trayecto en buggy hasta las parcelas de montaña (aprox. 40 minutos)
- Mirador de cresta para conocer suelos, viento y vistas
- La ruta puede ajustarse según la climatología y el estado del terreno. Siempre se ofrece una alternativa panorámica
- Idiomas disponibles: EN / FR / ES / CAT
- Hora de inicio sugerida: 15:00–16:00

OPCIONES DE CATA

- Cata Tradicional de 7 Vinos: recorrido completo, desde espumoso hasta expresiones más profundas; sentada y sin prisas
- Cata Temática de 5 Vinos: un recorrido más corto construido alrededor de un hilo conductor claro
- Taller de Ensamblaje: pruebas guiadas de ensamblaje; comparar cuvées y llevarse una mini botella de su microensamblaje. Ideal para grupos privados

MOVIMIENTO & ENTORNO

- Recorrido del Viñedo en Tractor (aprox. 45 minutos)

Una ruta suave y panorámica. Servida con una copa de nuestro espumoso BossaNova (si se desea)

- Montaje de Picnic en el Campo

Mantas, tablas y agua fresca disponibles entre actividades

- Asientos en porche sombreado o sala de barricas

Confort y ambiente según la temporada

RECUERDOS

- Añade un recuerdo para llevarte un pedazo de la finca a casa. Puedes elegir entre:
- Selección de vinos para llevar (curada según tus gustos)
- Tu propia botella del Taller de Ensamblaje (tu cuvée, embotellada como recuerdo)
- Detalles de la Carpintería Sota els Àngels (pequeñas piezas artesanales hechas en la finca)

OPCIONES DE COMIDA (SERVIDAS DURANTE O DESPUÉS)

- Tabla ligera: fuet · paté · jamón · quesos locales · fruta de temporada · aceitunas · pan de pueblo, etc.
- Tabla de Maridaje Premium: 4–6 bocados más elevados, pensados para realzar cada vino y convertir la cata en un pequeño ritual gastronómico.
- Comidas personalizadas: con uno de nuestros chefs privados recomendados (bajo solicitud). Podemos compartir opciones de menús y estilos para que encaje con el momento: informal, gastronómico o celebración.

INFORMACIÓN ÚTIL

- Formatos de grupo: sesiones compartidas de hasta 16 invitados, o formato privado premium ideal para 2–12 invitados
- Mejores temporadas: marzo–junio y septiembre–noviembre
- Todos los módulos se secuencian según la luz, la climatología y el confort