VINS AMB ÀNIMA

ENOTURISME — EMPORDÀ, GIRONA, ESPANYA

SOTA ELS ÀNGELS

★ CREA LA TEVA PRÒPIA EXPERIÈNCIA A LA VINYA

UN INICI DELICIÓS DEL DIA ENTRE VINYES I NATURA.

Aquesta visita modular en format privat comença amb un recorregut per la vinya i el celler, seguit d'un trajecte guiat en buggy fins a les parcel·les de la part alta del vessant. A partir d'aquí, els convidats trien d'un menú curat de tastos i complements opcionals per construir una tarda que s'adapti als seus interessos, ritme i gana. Cada visita s'organitza perquè el pas entre espais i segons les condicions sigui natural, oferint una manera tranquil·la i molt personalitzada de viure la finca al vostre aire.

INCLÒS AMB CADA RESERVA

- Visita a la vinya i al celler
- Trajecte en buggy fins a les parcel·les de muntanya (aprox. 40 minuts)
- Punt de vista de carena per entendre els sòls, el vent i les vistes
- El recorregut es pot ajustar segons la meteorologia i l'estat del terreny. Sempre s'ofereix una alternativa panoràmica
- Idiomes disponibles: EN / FR / ES / CAT
- Hora d'inici recomanada: 15:00–16:00

OPCIONS DE TAST

- Tast Tradicional de 7 Vins: recorregut complet, des de l'escumós fins a expressions més profundes; tast assegut i sense presses
- Tast Temàtic de 5 Vins: un recorregut més curt construït al voltant d'un fil conductor clar
- Taller de Cupatge: proves de cupatge guiades; compareu cuvées i emporteu-vos una mini ampolla del vostre microcupatge. Ideal per a grups privats

MOVIMENT & ENTORN

- Ruta per la Vinya en Tractor (aprox. 45 minuts)

Un recorregut suau i panoràmic. Servit amb una copa del nostre escumós BossaNova (si es desitja)

- Muntatge de pícnic al camp

Mantes, taules/planxes i aigua fresca disponibles entre activitats

- Seients al porxo ombrejat o a la sala de cates

Confort i atmosfera segons la temporada

RECORDS

- Selecció de vins per emportar (curada segons els teus gustos)
- La teva pròpia ampolla del Taller d'Assemblatge (la teva cuvée, embotellada com a record)
- Detalls de la Fusteria Sota els Àngels (petites peces artesanals fetes a la finca)

OPCIONS DE MENJAR (SERVIDES DURANT O DESPRÉS)

- Taula lleugera: fuet · paté · pernil · formatges locals · fruita de temporada · olives · pa de poble, etc.
- Taula de Maridatge Premium: 4–6 mossegades més elaborades, pensades per potenciar cada vi i convertir el tast en un petit ritual gastronòmic.
- Àpats personalitzats: amb un dels nostres xefs privats recomanats (sota sol·licitud). Podem compartir opcions de menús i estils perquè encaixi amb el moment: informal, gastronòmic o celebració.

CAL SABER

- Formats de grup: sessions compartides fins a 16 convidats, o format privat premium ideal per a 2–12 convidats
- Millors temporades: març–juny i setembre–novembre
- Tots els mòduls es seqüencien segons la llum, la meteorologia i el confort