

Emociones

del vino y la gastronomía

CONDE DE LOS ANDES

¿Qué tal una visita diferente
en una bodega única?

Texto: Redacción
Fotos: Bodegas Paternina

El ambiente de la bodega de Conde de los Andes de Ollauri es indescribible. A lo largo de las bodegas, se abren cuatro amplias cavas de 150 metros de longitud cada una. Su temperatura uniforme a lo largo de todo el año, la hace idónea para la crianza y conservación de los vinos de Reserva y Gran Reserva que en ella se alojan.



Paternina trabaja el mundo de los sentidos a través del enoturismo



Recorrer las instalaciones de estas míticas bodegas es viajar a un mundo de tranquilidad y sosiego donde descansan vinos de principios de siglo acompañados de futuros aspirantes a convertirse en joyas enológicas. Es un recorrido en el que se descorchan los verdaderos sentimientos del vino, que únicamente despiertan para deleitar con sus mejores sabores y aromas.

Bodegas Paternina ha puesto en marcha dos nuevas formas de acercar la cultura del vino y sus bodegas a todos aquellos que están interesados en conocer este mundo tan apasionante: Visita + Cata comentada; Visita más maridaje.

Estas dos nuevas formas de visitar la bodega que Paternina tiene en Ollauri, tienen el objetivo de enseñar a los visitantes el mundo del vino a través de los cinco sentidos. Una manera diferente de transmitir las sensaciones que envuelven el mundo del vino, la gastronomía y el turismo.

Visita + Cata comentada se realiza todos los sábados y domingos a las 11:00 a un precio de 15 euros por persona. Tras la visita a los impresionantes calados del siglo XVI de la bodega, se realiza una cata dirigida por un experto de la bodega que les enseñará a valorar y descubrir, por ejemplo, las diferencias que hay en los vinos más especiales de la bodega.

Visita + Maridaje se realiza todos los sábados y domingos a las 11:00 a un precio de 20 euros y tras conocer la bodega, se degustan distintos vinos maridados con tapas que armonizan a la perfección. La degustación está diseñada por el enólogo de la bodega junto al cocinero del restaurante "El Conde", un restaurante que pertenece también a la bodega.

Dentro del proyecto de enoturismo que desarrolla la bodega se mantienen las visitas clásicas de:

- Martes - Viernes: 11:00 - 13:00
- Sábado y Domingo: 11:00 - 13:00
- Viernes y Sábados: 20:00