



Paternina propone una nueva forma de enoturismo

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 y Visita más maridaje.



Estas dos nuevas formas de visitar la bodega que Paternina tiene en Ollauri, "Conde de los Andes" tienen el objetivo de enseñar a los visitantes el mundo de vino a través de los cinco sentidos. Una manera diferente de transmitir las sensaciones que envuelven el mundo del vino, gastronomía y 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 nos 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 (Martes - Viernes: 11:00 - 13:00; Sábado y Domingo: 11:00 - 13:00 y Viernes y Sábados: 20:00)