Visita a las Bodegas **Celler del Roure** y **Los Frailes** y comida en el **Mas de Monserrat**.

DIA 19 DE SEPTIEMBRE.

Celler del Roure es una bodega familiar propiedad de Pablo Calatayud uno de los grandes enólogos valencianos. Asesorado en sus comienzos por la familia Mas Martinet del Priorat, ha conseguido no sólo elaborar dos grandes vinos como Maduresa y Les Alcusses, sino recuperar una variedad local casi extinguida, la mandó.

La bodega situada en la Casa Fonda de Moixent, tiene un emplazamiento privilegiado, en la Sierra de Les Alcusses, a los pies del poblado ibero de La Bastida de Les Alcusses.
La bodega es un autentico patrimonio histórico y que tiene un tesoro enterrado. Se trata de una bodega enterrada del siglo XVII, en perfecto estado de conservación.

La **Bodega Los Frailes** está ubicada en una alquería fortificada perteneciente a los Jesuitas y que la familia Velázquez adquirió en el siglo XVI.
Miguel Velázquez amante de la agricultura y de su oficio, elabora unos vinos ecológicos a partir de las 130 hectáreas de viñedos que rodean la casa y la bodega; un tercio de ellos son cepas Monastrell de 45 años

La bodega antigua se construyó antes del siglo XVIII, se encuentra semienterrada, y está totalmente restaurada. En el interior de la alquería se construyó la nueva bodega y la nave de crianza, sobre la que se ha ubicado la sala de cata, diáfana e integrada al entorno con grandes cristaleras y que ofrecen unas espectaculares vistas de L'Alforí y La Vall d'Albaida.

La visita se iniciará en la Plaza de la Iglesia de Fontanars dels Alforins a las 10:00 horas, donde el personal de alforins.com acompañará a los participantes durante la ruta. El programa de visita y comida es el siguiente:

- 10:15 h. Llegada a la bodega Los Frailes. Visita a la bodega antigua y explicación de la historia de la bodega. Visita a la nueva bodega y descripción del proceso de vinificación. Cata y degustación de vinos de la bodega: Efe Monastrell y Trilogía en la magnífica sala de catas, desde donde podremos contemplar los viñedos de la bodega. Al finalizar si se desea, se podrán comprar los vinos de la bodega.

- 12:00 h. Llegada a la bodega Celler del Roure. Visita a los viñedos para ver el tipo de formación del viñedo y el cultivo. Visita a la bodega y explicación del proceso de vinificación. Visita a la Bodega Fonda del siglo XVII. Cata y degustación de vinos de la bodega: Les Alcusses y Maduresa. Al finalizar si se desea, se podrán comprar los vinos de la bodega.

- 14:00 h. Llegada al Mas Rural "Mas de Monserrat", donde comeremos.

El menú está compuesto por:

Entrantes:
- Panes caseros recién hechos en horno de leña y degustación de aceite de oliva virgen extra.
- Surtido de ibéricos y quesos.
- Revuelto de setas con jamón ibérico.

Plato principal: Arroz al horno elaborado con horno de leña.

Postre: Degustación de postres caseros.

Café, infusiones y degustación de licores tradicionales (herbero, mistela).
Bebidas:
- Vino Tinto Efe Monastrell 2007, de la Bodega Los Frailes.
- Vino Tinto Les Alcusses 2006, de la Bodega Celler del Roure.
- Agua, cerveza y refrescos.

Posibilidad de menú infantil.

Precio por persona: 39 € IVA incluido. – Los traslados son por cuenta del cliente.
No lo dudes y ven a conocer el magnífico entorno natural de Les Alcusses. Plazas limitadas.

Para inscribirse llamar al teléfono (676 94 35 53) o enviar un correo a alforins@alforins.com indicando **Inscripción Ruta día 19 de septiembre** y facilitando nombre y teléfono de contacto.
Tras confirmaros la plaza vía email o por teléfono, se debe realizar una Transferencia bancaria al siguiente numero de cuenta de LA CAIXA: **2100 2935 76 0200130144**