



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.

Daniel Belda es una bodega familiar que inicia su actividad en 1931 en la Vall de L'Alforí. **Daniel Belda**, su enólogo y propietario, tomó las riendas hace 20 años y es un nombre histórico del desarrollo de los vinos de L'Alforí, pues fue pionero en esta labor.

Daniel tiene otro mérito enológico de importancia histórica, ha recuperado para los buenos vinos la variedad Verdil blanca, tradicional la comarca del Clariano.

Actualmente dispone de una nueva bodega construida íntegramente en hormigón armado y equipada con la última tecnología necesaria para elaborar vinos de alta calidad, de acuerdo con las últimas tendencias en arquitectura ecológica y de integración paisajística.

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 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.
- 12:00 h. Llegada a la bodega Daniel Belda. Visita a las viñas para ver el tipo de formación del viñedo y el cultivo. Visita a la nueva bodega semienterrada y a la sala de barricas. Cata y degustación de vinos de la bodega: Verdil Jove 2009 y Ca Belda 2006. Se podrán comprar los vinos de la bodega.
- 14:00 h. Llegada al **Restaurant Julio** donde comeremos. El Restaurante Julio ha obtenido **una estrella Michelin** en el año 2010.

MENÚ

Degustación de panes artesanos con aceite de oliva Amanda Selecta.

Aperitivos

Crema de Calabaza.

Brocheta de pulpo con aceite de pimentón de la Vera.

Croquetas de garbanzos y especias.

Buñuelos de bacalao.

Hamburguesa de sepia con chips de verduras.

Terrina de blanco y negro con huevo escalfado y esencia de pimiento rojo.

Carrillera de ternera acompañada de una quenelle de patata asada aromatizada con aceite de trufa.

Prepostre.

Dulce de almendras con helado de café.

Petit fours. Café

Bebidas:

Agua, cerveza y refrescos.

Vino Blanco Verdil Jove 2009, de la Bodega Daniel Belda

Vino Tinto Maduresa 2006 de la Bodega Celler del Roure.

Precio por persona: 54 € 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 24 de abril y facilitando nombre y teléfono de contacto.

Tras confirmaros la plaza vía email o por teléfono, se debe realizar una Transferencia bancaria al siguiente número de cuenta de LA CAIXA: **2100 2935 76 0200130144**