



**Bodegas La Viña** es todo un ejemplo de innovación. La bodega fue fundada como Cooperativa en 1945 en la población de Font la Figuera. Actualmente la Bodega La Viña está integrada en la Coop. de segundo grado Anecoop. Cultiva 3200 ha y tiene un total de 400 socios. Tiene una producción de 11 millones de kilos y embotella 5,5 millones de botellas.

Las modernas instalaciones que posee, con una capacidad en depósitos de 120000hl, un parque de 2000 barricas y una línea de embotellado bag-in-box, hacen de la bodega una de las mayores de la comunidad valenciana. Además trabaja bajo certificación ISO9000, siendo la primera bodega de valenciana en conseguirla.

La **Bodega Pago Casa Gran** está ubicada en uno de los enclaves más privilegiados de la Comunidad Valenciana, Les Alcusses de Moixent. Durante los años 60 la finca Casa Gran comenzó a elaborar vinos, aunque interrumpió su producción el los 70. En 2006 se retomó la actividad vinícola con unas nuevas y modernas instalaciones en la propia finca y apostando por la agricultura ecológica. La finca comprende unas 100 ha, en las que el viñedo ocupa la mitad de la extensión.

La visita se iniciará en Bodega La Viña, en la población de La Font de la Figuera 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. En la Bodega La Viña se visitarán las instalaciones de la bodega en la que se explicará el sistema de vinificación y la zona de embotellado (tanto de botellas como de bag-in-box) y la sala de barricas. Cata y degustación de los vinos de la bodega Casa L'Angel y Venta del Puerto N°12. Al finalizar si se desea, se podrán comprar los vinos de la bodega.
- 12:00 h. Llegada a la Bodega Pago Casa Gran. 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. Cata y degustación de vinos de la bodega: Reposo blanco, Falcata Casa Gran. Se podrán comprar los vinos de la bodega.
- 14:00 h. Llegada al Restaurant Julio donde comeremos. El Restaurante Julio está recomendado en las mejores guías gastronómicas nacionales: Guía Michelin, Gourmetour, Guía CAMPSA, etc.

#### **El menú está compuesto por:**

##### Entrantes:

- Degustación de panes artesanos con aceite de oliva Amanda Selecta.
- Hamburguesa de sepia con chips de verduras.
- Cecina de León.
- Manitas de cerdo crujientes sobre balsámico de Módena, puré de manzana y ensalada de col lombarda.

##### Plato principal:

- Estofado de rabo de buey deshuesado con reducción de Oporto y monastrell.

Postre: Dulce de almendras con helado de café. Petit fours.

Café, infusiones y degustación de licores tradicionales (herbero, mistela).

##### Bebidas:

- Vino Reposo Bio 2008 de la Bodega Pago Casa Gran.
- Vino Tinto Venta del Puerto N°12 2006, de Bodega La Viña.
- 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 L'Alforí - Les Alcusses. Plazas limitadas.

Para inscribirse llamar al teléfono (676 94 35 53) o enviar un correo a [alforins@alforins.com](mailto:alforins@alforins.com) indicando **Inscripción Ruta día 24 de octubre** 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**