



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 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 cristalerías y que ofrecen unas espectaculares vistas de L'Alforí y La Vall d'Albaida.

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 Nº12. Al finalizar si se desea, se podrán comprar los vinos de la bodega.
- 12:00 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.
- 14:00 h. Llegada al Mas Rural "Mas de Monserrat", donde comeremos.

MENÚ

Entrantes:

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

Plato principal a elegir:

*Arroz al horno elaborado con horno de leña.
Arròs de senyoret.*

Degustación de postres caseros.

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

Bebidas:

Agua, cerveza y refrescos.

Vino Blanco Icono Chardonnay 2009, de la Bodega La Viña.
Vino Tinto Bilogía 2005 de la Bodega Los Frailes.

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 27 de marzo** 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**