



La **Bodega Los Pinos** está ubicada en una finca del siglo XIX y rodeada de una bonita pinada que da nombre a la bodega. Heredera de la cultura de los *châteaux* franceses, la finca está rodeada de 60 hectáreas de viñedo todas en espaldera y en secano. La finca trabaja en ello desde 1863.

En 1990 Los Pinos incorpora la agricultura ecológica en el cultivo y elaboración de vinos, siendo la primera bodega valenciana y la segunda en España en obtener la certificación ecológica. Recientemente la bodega ha sido totalmente renovada, con la rehabilitación de infraestructuras en desuso, incorporación de sala de barricas y sala de catas y recuperación de la bodega original para utilizarla como museo. Todo ello hace de Los Pinos un enclave idílico, una bodega única y una de las más bonitas de la Comunidad Valenciana.

**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 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 Pinos. Visita a viñedos colindantes con la bodega y pequeña explicación sobre el cultivo de la vid. Visita a bodega y descripción del proceso de vinificación. Cata y degustación de vinos de la bodega: White Salvatge y Los Pinos Crianza. 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 a elegir:

- Arroz al horno elaborado con horno de leña.
- Gazpacho manchego, elaborado al estilo de l'Alforí.

Postre: Degustación de postres caseros.

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

##### Bebidas:

- Vino Tinto Red Salvatge 2008, de la Bodega Los Pinos (DO Valencia).
- Vino Tinto Les Alcusses 2006, de la Bodega Celler del Roure (DO Valencia).
- 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 30 de enero** 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**