



PAGO CASA GRAN



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.

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 en 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 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 Cum Laude. 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 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 Los Pinos Crianza 2005, de la Bodega Los Pinos (DO Valencia).
- Vino Tinto Falcata Casa Gran 2006, de la Bodega Pago Casa Gran (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 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 30 de mayo** y facilitando nombre y teléfono de contacto.

Tras confirmarnos 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**