



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.

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 el polígono industrial de Fontanars, (frente Polideportivo) a las 09:45 horas, donde el personal de alforins acompañará a los participantes durante la ruta. El programa de visita y comida es el siguiente:

- 10:15 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: Casa Benasal Blanc, Falcata Casa Gran. 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. Al finalizar si se desea, se podrán comprar los vinos de la bodega.
- 14:30 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: degustación de
*Arroz al horno elaborado con horno de leña.
Gazpacho manchego al estilo moixentí.*

Degustación de postres caseros.

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

Bebidas:

Agua, cerveza y refrescos.
Vino Tinto Falcata Casa Gran 2007 de la Bodega Pago Casa Gran.

Precio por persona: 40 € 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 19 de febrero** 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**