



**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 **Heretat de Taverners** está construida sobre las antiguas dependencias de la casa, una alquería que data de 1667, restaurada por los actuales propietarios, con producción de uva y vino documentada desde 1738. La actual propiedad retomó la actividad vinícola, transformando totalmente los viñedos, que ocupan en la actualidad 30 Ha de estricto seco y en formación de espaldera. La bodega sigue la normativa de Producción Integrada de vino consiste en que la totalidad del proceso de producción tanto vitícola como enológico se realiza bajo conceptos ecológicos.

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 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.
- 12:00 h. Llegada a la bodega Heretat de Taverners. 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: Reixiu, Graciano. Se podrán comprar los vinos de la bodega.
- 14:00 h. Llegada al **Restaurant Julio** donde comeremos. El Restaurante Julio ha obtenido **una estrella Michelin** en el año 2010.

#### MENÚ

Degustación de panes artesanos con aceite de oliva Amanda Selecta.

Aperitivos  
*Vichyssoise.*  
*Cecina de León.*  
*Buñuelos de bacalao.*

Hamburguesa de sepia con chips de verduras.

Fideuà negra de calamar y mariscos.

Carrillera de ternera acompañada de una quenelle de patata asada aromatizada con aceite de trufa.

Dulce de almendras con helado de café.

Petit fours. Café

Bebidas:

Agua, cerveza y refrescos.

Vino Blanco Reixiu 2008, de la Bodega Heretat de Taverners.

Vino Tinto Les Alcusses 2007 de la Bodega Celler del Roure.

**Precio por persona: 54 € 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](mailto:alforins@alforins.com) indicando

**Inscripción Ruta día 19 de junio** y facilitando nombre y teléfono de contacto.

Tras confirmarnos 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**