



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 **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 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 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.
- 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 **Restaurant Julio** donde comeremos. El Restaurante Julio ha obtenido **una estrella Michelin** en el año 2010 y está recomendado en las mejores guías gastronómicas nacionales: Guía Michelin, Gourmetour, Guía CAMPSA, etc.

MENÚ

Degustación de panes artesanos con aceite de oliva Amanda Selecta.

Aperitivos

Crema de Calabaza.

Brocheta de pulpo con aceite de pimentón de la Vera.

Croquetas de garbanzos y especias.

Buñuelos de bacalao.

Hamburguesa de sepia con chips de verduras.

Terrina de blanco y negro con huevo escalfado y esencia de pimiento rojo.

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

Prepostre.

Dulce de almendras con helado de café.

Petit fours. Café

Bebidas:

Agua, cerveza y refrescos.

Vino Tinto Efe Monastrell 2008, de la Bodega Los Frailes.

Vino Tinto Mallaura 2005 de la Bodega Heretat de Taverners.

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 indicando

Inscripción Ruta día 21 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 número de cuenta de LA CAIXA: **2100 2935 76 0200130144**