

VFVOTVTP - TRES VINOS, TRES PAÍSES

Duración: 18 días

Desde: 6,675 USD

<https://i.pining.com/474x/b5/b8/5b/b5b85b6f0d4029f73>

Salidas: DIARIAS

ITINERARIO

DÍA 01 MÉXICO/ MONTEVIDEO Salida en vuelo con destino a río de Janeiro, noche a bordo.

DÍA 02 MONTEVIDEO Llegada, recepción y traslado al hotel. Resto del día libre. Alojamiento.

DÍA 03 MONTEVIDEO- Visita de Ciudad Desayuno. Su costa con magníficas playas se encuentra a orillas del Río de la Plata, donde se forma una excelente bahía que funciona como puerto natural de aguas profundas. Montevideo ofrece una gran variedad de propuestas culturales, gastronómicas y recreativas. Disfruta de paseos imperdibles al aire libre en la rambla, plazas y parques, mientras conoces los edificios más importantes del país. En este recorrido panorámico, observaremos las principales atracciones turísticas de la ciudad: Plaza Independencia, Palacio Legislativo, Mercado Agrícola, Monumento a la Carreta, Monumento a la Palabra y Carrasco.. Regreso al hotel. Alojamiento.

DÍA 04 MONTEVIDEO- Visita a Bodegas Bouza y Juanico con degustación y almuerzo Desayuno. Visitaremos dos de las bodegas más conocidas cerca de Montevideo: Bouza y Juanicó. El recorrido completo dura aproximadamente 7 horas y te permitirá conocer los secretos de la cepa de vino insignia del país. Comenzamos en la Bodega y Cava Bouza donde podrás degustar vinos de su propia producción con una selección de aperitivos. Luego nos dirigimos hasta la Bodega Juanicó, una viña galardonada que también ofrece una increíble experiencia de degustación de vinos junto con una rica selección de aperitivos y hors d'oeuvre. Conoce los mejores vinos uruguayos galardonados, la cepa original Tannat y el exclusivo licor de Tannat, que sin duda será un deleite para tus sentidos. Regreso al hotel. Alojamiento

DÍA 05 MONTEVIDEO Desayuno, día libre para poder recorrer esta ciudad o realizar alguna excursión opcional. Alojamiento.

DÍA 06 MONTEVIDEO/ BUENOS AIRES- Degustación en Cava y Cena Show de Tango Desayuno. A hora conveniente traslado al puerto para salir en buquebus con destino a Buenos Aires, llegada recepción y traslado al hotel. Por la tarde traslado hacia una antigua Casona restaurada en el Barrio de San Telmo, Casco histórico de la Ciudad de Buenos Aires, el Sommelier acompaña al público durante un recorrido por la argentina vitivinícola. Apoyado con proyecciones describe paisajes, climas y geografía de las zonas productoras y puntualiza la variedad los vinos argentinos al tiempo que los comensales degustan las cepas representativas de cada región. Todo enmarcado en deliciosos bocados regionales. Al termino regreso a su hotel. Alojamiento

DÍA 07 BUENOS AIRES- Visita de Ciudad, Experiencia de Asado con Maridaje Desayuno en el hotel. Por la mañana visita de ciudad. este recorrido retrata las múltiples caras de Buenos Aires: visitaremos el símbolo de nuestra ciudad, el Obelisco, plazas como Plaza de Mayo, Plaza San Martín y Plaza

Alvear;â€Avenida De Mayo, Corrientes y 9 de Julio entre otras avenidas;â€La Boca y San Telmo, barrios hist3ricos, las magnificas zonas de Palermo y Recoleta y modernos barrios como Puerto Madero;â€Parque Lezama y Tres de Febrero (Palermo) y las zonas comerciales y financieras de la ciudad. Tarde Libre. Chef's Counter, una experiencia íntima de cena junto al fuego en el exclusivo salón-parrilla de Gorriti 3780, que ofrece una experiencia de asado para hasta 10 comensales. Sentados en un salón privado los invitados disfrutan muy de cerca del arte culinario del chef, creando una vivencia gastronómica verdaderamente única y privada que consta de un menú de degustación de asado de 14 platos, complementado con nuestros exquisitos maridajes de vinos opcionales. Nos adaptamos a las preferencias dietéticas, incluidas las opciones sin gluten y vegetarianas (informar de cualquier restricción al momento de la reserva). Fogón está diseñado para adultos que buscan una aventura gastronómica exclusiva e incomparable en Buenos Aires. Menú de degustación de 14 platos en espacio privado con Maridaje de 2 vinos deléitese con la Selección del Sommelier, donde cada vino presentado cuenta con una calificación de 90 puntos o más, cuidadosamente seleccionado por un Master of Wines. Esta colección seleccionada incluye vinos de producción limitada y disponibles exclusivamente, lo que la convierte en una verdadera joya para los conocedores que buscan una experiencia de degustación extraordinaria. Regreso al hotel. Alojamiento.â€

DÍA 08 BUENOS AIRES- Experiencia Bodega Gamboa (miércoles, sábado o domingo) Desayuno.â€ Esta excursión Casa Gamboa es un viñedo dentro de un pequeño oasis a tan sólo 65 km de la ciudad de Buenos Aires: emplazado en una singular zona geográfica de campo, álamos y laguna. De muy fácil acceso, ofrece una experiencia full day desde lo enológico hasta lo sensorial, dentro de un entorno fantástico que permite descubrir los vinos de un atípico terruño de Campana, además de las exquisitas ediciones limitadas provenientes de los rincones más especiales de Argentina. Programa de visita full day:09.30 hs Pick up 11.00 hs Recepción: bienvenida con un paseo por la finca. Un recorrido guiado por el viñedo donde se cuenta la historia y características propias de esta atípica zona.12.00 hs Degustación. En la glorieta emplazada en el corazón de la finca, se ofrece una degustación privada de las exclusivas etiquetas, acompañadas de una selección de quesos.13:30hs Casa Gamboa. El almuerzo se sirve en la galería del restaurante, con una inmejorable vista a la biblioteca. Allí se disfruta de la “Experiencia Terruño”, un menú de pasos maridado con vinos propios.15.30 hs Regreso. Alojamiento.â€

DÍA 09 BUENOS AIRES Desayuno día libre para recorrer esta maravillosa ciudad. Alojamiento.

DÍA 10 BUENOS AIRES/ MENDOZA Desayuno y a hora conveniente traslado al aeropuerto para salir en vuelo con destino a Mendoza, recepción y traslado al hotel. Resto de la tarde libre. Alojamiento.

DÍA 11 MENDOZA- Visita a bodegas con almuerzo Desayuno. Salida del hotel para realizar esta excursión de día completo a las bodegas de la región. Visitamos 2 conocidas bodegas para introducir a la comunidad internacional del vino el verdadero potencial y calidad de los suelos mendocinos, el conocimiento y la pasión en la elaboración del vino. Argentina produce vinos de calidad mundial; las visitas a las bodegas incluyen los viñedos, máquinas de clasificación, fermentación y salas de añejamiento, ofreciendo una mirada íntima en el proceso de elaboración del vino desde la uva hasta la botella. Vamos a disfrutar de una degustación convencional de vinos y un delicioso almuerzo. Regreso al hotel. Alojamiento.

DÍA 12 MENDOZA- Excursión de vinos y Olivas (lunes, miércoles o viernes) Desayuno. Mendoza es mundialmente famosa por su producción vitivinícola, sin embargo, también cuenta con una importante industria de aceites de oliva. Este tour pretende mostrar y enseñar a través de grandes elaboradores de estos productos, ubicados en la principal zona de cultivos de Mendoza: Luján de Cuyo y Maipú. Los invitamos a descifrar nuestra bebida nacional, descubrir los secretos del Malbec y conocer las bodegas más reconocidas de nuestra provincia. • Combinación ideal de Bodega Familiar, Bodega Industrial, Visita a Olivícola y Almuerzo Gourmet. • Excelente opción cerca de la ciudad. • Consulta por opciones vegetarianas, veganas y celíacas

disponibles. • Tomar un buen desayuno antes de comenzar el tour, para disfrutar de las degustaciones. Regreso a su hotel. Alojamiento.

DÍA 13 MENDOZA Desayuno. Día libre para recorrer esta ciudad. Alojamiento.

DÍA 14 MENDOZA/ SANTIAGO Desayuno y a hora conveniente traslado al aeropuerto para salir en vuelo con destino a Santiago, llegada, recepción y traslado al hotel. Alojamiento.

DÍA 15 SANTIAGO- Visita de Ciudad, Viñedo Desayuno. Por la mañana Iniciaremos nuestra experiencia desde tu hotel para recorrer distintos sitios de interés de Santiago, observando los contrastes entre el casco histórico capitalino y los modernos edificios del sector Oriente, conociendo además los lugares favoritos de turistas y locales. Comenzaremos en la calle principal del centro de la ciudad, la Av. Libertador Bernardo O'Higgins (más conocida como Alameda) y allí conoceremos el Palacio Presidencial de la Moneda, un edificio de construcción neoclásica que alberga parte importante de la historia chilena. Recorreremos los céntricos paseos peatonales de Huérfanos y Ahumada, los cuales reúnen la mayor actividad comercial de la capital y conducen a la Plaza de Armas, lugar estratégico desde donde se realizaron los primeros trazados de la ciudad. A su alrededor podremos ver varios edificios históricos: la Iglesia Catedral, el Correo Central y la Municipalidad de Santiago. Subiremos el Cerro Santa Lucía, un hermoso e importante sitio arquitectónico e histórico que sirvió como punto estratégico de la fundación de la ciudad (y que es visitado con frecuencia por los santiaguinos) para luego dirigirnos a otros de los lugares donde los locales pasan su tiempo libre: el Parque Forestal, el Museo de Bellas Artes, y el Barrio Lastarria. Cruzaremos el río Mapocho para llegar al Barrio Bellavista, el que concentra una fuerte actividad cultural y artística, además de ser uno de los favoritos para la vida nocturna de la capital. Finalmente conoceremos el nuevo centro de la ciudad visitando Providencia y las comunas de Las Condes y Vitacura, protagonistas del crecimiento y la modernidad de Santiago, retornando luego al hotel. Posteriormente salida desde tu hotel para dirigirnos hacia el Valle del Maipo, cuyo clima mediterráneo le otorga condiciones privilegiadas para la producción de extraordinarios vinos. Visitaremos la Viña Santa Rita, una de las bodegas más importantes del país, la que se encuentra rodeada por un entorno natural único donde conviven la tradición vitivinícola con la historia, cultura y gastronomía chilena. Realizaremos la Experiencia Clásica: Un recorrido por la Historia de Chile y su Viticultura, comenzando por el Jardín de Cepas guiados por un experto que nos llevará por los viñedos y las bodegas de vinificación, guarda y planta de embotellamiento. Visitaremos la histórica Bodega 1, hecha de cal y canto y la famosa Bodega de los 120 patriotas, hoy Monumento Nacional. Continuaremos con una degustación de vinos reserva y luego tendremos tiempo libre para recorrer el Museo Andino y visitar la tienda de souvenirs de Viña Santa Rita, retornando posteriormente al hotel. Alojamiento.

DÍA 16 SANTIAGO- Viñedos del Maipo, Viña Undarraga Desayuno. Iniciaremos nuestra experiencia desde tu hotel para dirigirnos hacia el Valle del Maipo, cuyo clima mediterráneo le otorga condiciones privilegiadas para la producción de extraordinarios vinos. Visitaremos una de las viñas más tradicionales de Chile, Viña Undarraga, que fue la primera en exportar sus vinos y pavimentó así el camino que ha llevado al vino chileno a ser reconocido como uno de los mejores del mundo; hoy decenas de países reciben y disfrutan los excelentes productos de Viña Undarraga. Comenzaremos en la Sala de Aromas para lograr expandir nuestros sentidos y luego visitaremos el parque Undarraga, creado por el paisajista francés George Henry Dubois, quien también diseñó el Parque Forestal de Santiago, uno de los puntos de referencia de esta ciudad. Continuaremos hacia el Rincón Aliwén, lugar donde se recrea parte de la vegetación propia del sur de Chile y donde se homenajea a nuestro principal pueblo originario, los mapuches, exhibiendo figuras de su cultura y dando a conocer su cosmovisión. Recorreremos los viñedos y conoceremos el terroir del valle por medio de una Calicata, identificando las diferentes cepas que cultiva Undarraga a través de un jardín de variedades y veremos el proceso de vinificación de los distintos productos. Accederemos a las centenarias bodegas subterráneas y podremos apreciar la colección Gente de la Tierra, muestra de vida y arte mapuche y pre-colombina en honor a

nuestros pueblos originarios. Concluiremos con una degustación de tres vinos reserva, recibiendo nuestra copa como souvenir y retornando luego al hotel en Santiago. Alojamiento.

DÍA 17 SANTIAGO- Clase de cocina chilena (mínimo 2 personas) lunes a viernes Desayuno.

Comenzaremos en el Mercado Central, el que, además de ser conocido por su clásica venta de pescados y mariscos frescos, destaca por su arquitectura (fue diseñado por Gustave Eiffel). Es tal su relevancia que ha sido reconocido internacionalmente por NatGeo como uno de los 10 mercados de comida más importantes del mundo. Caminaremos luego hacia la Vega Central, donde podremos disfrutar los colores y aromas de diversas frutas y verduras. Después de comprar los ingredientes principales para nuestra clase nos dirigiremos hacia el vibrante Barrio Italia, un reconocido sector donde el arte, cocina y cultura se combinan de forma perfecta. Junto a nuestro Chef-Instructor cocinaremos y conoceremos los secretos y recetas de la gastronomía chilena y luego, por supuesto, podremos disfrutar de nuestros platos acompañándolos con excelentes vinos chilenos. Después del almuerzo regresaremos al hotel. Alojamiento.

DÍA 18 SANTIAGO/ CIUDAD DE MÉXICO Desayuno. Traslado al aeropuerto para nuestra salida con destino a Ciudad de México.

Fin de los Servicios.

| CIUDAD / CATEGORIA | Primera |
|-------------------------------|----------------|
| • MONTEVIDEO | Vivaldi Hotel |
| • BUENOS AIRES | Grand Brizo |
| • MENDOZA | NH Cordillera |
| • SANTIAGO | 45 by Director |

- El programa incluye: Servicios Terrestres y Boletos aéreos - **Categoría:Primera**

| PRECIOS POR PERSONA * Porción Aéreo y Terrestre | SENCILLA | DOBLE | TRIPLE |
|--|-----------------|--------------|---------------|
| • Categoría Primera | USD \$9,299 | USD \$6,675 | USD \$6,650 |
| • Impuestos Aéreos | USD \$ 310 | USD \$310 | USD \$310 |

Precios sujetos a cambio, reconfirmación y disponibilidad de los hoteles y las clases cotizadas en la aerolínea al momento de realizar la reservación en firme. Los precios aplican viajando mínimo 2 personas juntas, si es solo una persona la que viaja, puede sufrir algún suplemento. Válidos durante Temporada Baja entre el 10 enero 2025 al 31 enero 2026. NO APLICAN en periodos de Puentes, Vacaciones de Semana Santa, Verano, Navidad y Fin de Año, Congresos, Convenciones, Eventos Especiales, religiosos, o Feriados locales. Consulta suplemento. MAXIMA OCUPACION en la habitación, es de 3 personas (adultos y/o menores) EL PRECIO INCLUYE

- Boleto Aéreo viaje redondo, saliendo y regresando a Ciudad de México en Clase Turista
- 1 articulo personal
- 1 maleta de mano de 8K por persona
- 1 maleta documentada de 23K por persona

- 1 maleta documentada de 15K por persona dentro de Argentina
- Traslados aeropuerto / hotel / aeropuerto en cada ciudad
- 4 noches alojamiento en Montevideo
- Visita de ciudad
- Visita a Bodega Bouza y Bodega Juanico con degustación y almuerzo
- Buque bus Montevideo – Buenos Aires
- 4 noches alojamiento en Buenos Aires
- Degustación en Cava con Cena Show de Tango en Querandi con traslados
- Visita de Ciudad
- Experiencia de Asado con Madiraje y traslados
- Experiencia en Bodega Gamboa con almuerzo
- 4 noches alojamiento en Mendoza
- Excursión a bodegas convencionales con almuerzo
- Excursión de día completo de vinos y olivas de mendoza
- 4 noches alojamiento en Santiago
- Visita de Ciudad
- Excursión a viñedos del Maipo – viña Santa Rita
- Excursión a viñedos del Maipo – viña Undarraga
- Clase de cocina chilena
- Desayuno diario
- Asistencia al Viajero
- Maletín de Viaje

NO INCLUYE:

- Impuestos aéreos aproximados
- Seguro de Cancelación
- Bebidas en comidas indicadas
- Gastos personales

- Propinas
- Ningún servicio que no se encuentre claramente mencionado.
- Requisitos Migratorios y de Bioseguridad necesarios para ingresar a los países visitados