



VIU MANENT EXPERIENCIA MAGNUM PARA DISFRUTAR EN COLCHAGUA

VIU MANENT, ELEGIDA ENTRE LOS MEJORES VIÑEDOS DEL MUNDO 2020, TIENE SUS PUERTAS ABIERTAS AL ENOTURISMO CON UNA AMPLIA VARIEDAD DE EXPERIENCIAS TURÍSTICAS PARA DISFRUTAR EN FAMILIA, UN PANORAMA IDEAL PARA ESTAS VACACIONES DE INVIERNO. UBICADA EN SANTA CRUZ, LA VIÑA SE ENCUENTRA ACTUALMENTE EN FASE 3, POR LO QUE SUS PUERTAS ESTÁN ABIERTAS DE LUNES A DOMINGO.

FOTOGRAFÍAS ALBERTO OLIVARES

MAIRA RAMOS
CHEF "QUEREMOS
QUE LA COCINA
DEL RESTAURANTE
COMPLEMENTE
NATURALMENTE LA
EXPERIENCIA DE QUIENES
AMAN LOS VINOS DE LA
CASA AGREGANDO LOS
SABORES DEL VALLE".



Las actividades al aire libre son una de las grandes atracciones de la viña, donde los visitantes pueden disfrutar de la belleza natural del Valle de Colchagua. Dentro de ellas, destaca el E-bike Tour, el cual permite experimentar un paseo guiado por los caminos interiores de los viñedos en bicicletas eléctricas, disfrutando de hermosas vistas a la cordillera de los Andes y a los cerros de Apalta.

El Tour Caminata por los Viñedos es otra alternativa para aquellos que gustan del contacto con la naturaleza. En él podrán recorrer el campo San Carlos de Cunaco y tener un contacto directo con las históricas parras de Viu Manent. En este mismo campo se encuentra el Club Ecuestre que ofrece paseos guiados, cabalgatas privadas y clases de equitación para niños, el complemento ideal para una visita en familia.

TOUR ICONO

Para los amantes del vino, el clásico Tour en Carruaje les invita a dar un paseo por los bellos viñedos en un coche tirado por caballos que incluye la degustación guiada de cinco vinos, mientras que el Tour Icono entrega una experiencia privada y personalizada para conocer los vinos de alta gama de la viña. Como explica su enólogo Patricio Celedón "la serie Single Vineyard, por ejemplo, permite uno a uno ir degustando extraordinarios ejemplares de la variedad y del terroir donde se producen estos vinos que han alcanzado una calidad superior. Están La Capilla Cabernet Sauvignon, Loma Blanca Carmenere, El Olivar Syrah y San Carlos Malbec se trata de cada una de estas variedades en su máxima expresión. Esta experiencia se complementa a la perfección con la cocina que ofrece actualmente el restaurante Rayuela donde hemos hecho un trabajo que también apuesta a potenciar los productos que dan una identidad única a Viu Manent."

GRILLA Y HORNO DE BARRO

Para complementar el panorama, el reconocido restaurante Rayuela Wine & Grill de Viu Manent ofrece una amplia carta con cocina a la grilla y horno de barro con ingredientes locales de temporada bajo la mano de la joven y experimentada chef Maira Ramos que aplica toda su pasión por los fuegos en una carta que hace de cada plato una experiencia. La actualización viene dada por la incorporación diaria de productos locales, absolutamente de temporada y muchos obtenidos de la huerta y los frutales propios. "Hemos ido incorporando lo que tenemos a la mano y potenciando el origen local - la idea es que el resultado sea el producto expresando sus sabores al máximo - dice Maira que pone cuerpo y alma en esta carta que se une a la reapertura del restaurante en medio de la pandemia - Trabajamos día a día con lo más fresco y destacando la estacionalidad que al final se traduce en lo que comida evoca a cada uno". Es excelente comida pero logrando siempre algo más con cada una de las entradas, fondos y postres que acompañan a las familias que comparten mientras los más pequeños disfrutan de los juegos y los grandes de los fuegos.

Ojo existe la alternativa, del acogedor Café de la Viña que destaca por su ambiente relajado y espectacular vista, un lugar ideal para disfrutar de un café o una copa de vino acompañada también de una renovada carta donde destacan deliciosos sandwiches, panes de masa madre y una variada pastelería, todo de elaboración propia. Perfecto para pasar un buen momento en Colchagua este invierno.

A partir de ahora puede reservar mesa vía online a través del nuevo sistema rayuela.maitre.com. Más información en turismo.viومانent.cl y en redes sociales @ViuManentWinery



**PATRICIO CELEDÓN ENÓLOGO "LOS FANS DEL VIU 1
ENCUENTRAN EN CADA AÑADA UN VINO QUE SIGUE
LLENANDO SUS EXPECTATIVAS DE CALIDAD Y
ENORME SENTIDO DE LUGAR"**

