

VISITA

GURE AHALEGINAK

TXAKOLINDEGIA

VIÑEDOS

In situ se ven los viñedos y su estado fenológico. Se comentan todas las acciones que se realizan a pié de campo y el por qué de las mimas (20 minutos aproximadamente).



BODEGA

En la Bodega y se ve todo el proceso de elaboración tanto del txakolí blanco como del txakoli tinto desde que se acercan los cestos en vendimia hasta que sale embotellado (20 minutos aproximadamente).



CATA

En la Sala de Catas, los turistas ven un video de 15 minutos de duración con todos los estados fenológicos de la vid y trabajos que se realizan en viña hasta la entrada de la uva en recepción de Bodega, despalillado, y entrada en prensa

A continuación se realiza una cata profesional comentada con los visitantes sobre el txakolí blanco última cosecha realizada.

La cata finaliza en con la degustación de un Pintxo que armonizará con el txakolí Gure Ahaleginak aprendiendo lo que es una armonía entre PASTO-VIÑA

Finalizada la visita que se puede alargar en el tiempo si no hay grupos por entrar y siempre a gusto de los Turistas, a todos se les acompaña al punto de encuentro que es la PUERTA DE SALIDA AL EXTERIOR dándoles las gracias y deseándoles que pasen un buen día y feliz regresos a sus domicilios.

PUNTO DE ENCUENTRO

Gure Ahaleginak Txakolindegia.



RECOMENDACIONES:

- Esta visita es para mayores de 18 años.
- Para los niños no se hace cata y se les da a degustar “el mosto” esterilizado que luego se transforma en vino. Igualmente se ponen para degustar productos que habitualmente los niños-as consumen.
- A la bodega no pueden entrar animales de compañía. Para cualquier tipo de intolerancia avisar al realizar la visita.