

GIRA TECNICA DE LA UVA DE MESA, PISCOS Y VINOS – EXPOALIMENTARIA PERU 2012

PERU 3D/2N: Lima, Ica.

Itinerario Detallado

SEP 16

DÍA 1: LIMA | INC: -

Traslado hacia la ciudad de Ica reconocida por ser la región peruana con mayor importancia en la producción de uva de mesa, piscos y vinos de exportación. Alojamiento en Ica.

SEP 17

DÍA 2: ICA | INC: D/A.

Desayuno, en la mañana, realizaremos la visita a CITEvid. En la tarde, luego del almuerzo visitaremos las Bodegas Tres Generaciones – Bodega Santiago Queirolo. Alojamiento en Ica.

HORARIO	ACTIVIDAD	DESCRIPCION
09:00 – 12:00	Visita al CITEvid: Área vitícola y Enológica.	El Centro de Innovación Tecnológica Vitivinícola – CITEvid, es una dependencia del Ministerio de la Producción, dedicada a la transferencia de nuevas tecnologías y conocimiento entre los productores del sector agroindustrial.
12:30 – 14:00	Almuerzo	Restaurante La Olla de Juanita – comida criolla.
15:50 – 17:00	Visita a la Bodega Santiago Queirolo.	Santiago Queirolo, posee más de 300 Ha. de viñedos en el valle de Ica, situados en los primeros contrafuertes de la cordillera de los andes, a más de 500 m.s.n.m. y 60 Km. de la costa, de la que es separada por el desierto sureño. Las viñas de San Jerónimo, Márquez, Carmín y Cordero cuentan con suelos francos, profundos y ricos en magnesio. El clima soleado, desértico y de gran amplitud térmica permite la elaboración de vinos y piscos de alta calidad. Adicionalmente a los viñedos, la Bodega cuenta con un centro turístico que incluye restaurante, terrazas, sala de cata y tienda.

SEP 18

DÍA 3: ICA/LIMA | INC: D/A.

Desayuno, traslados para realizar las visitas técnicas.

HORARIO	ACTIVIDAD	DESCRIPCION
10:00 – 13:00	Visita a 2 fundos de Ica.	Fundos productores de uva de mesa en la variedad Red Globe, Thompson Seedless y Crimson, calidad de exportación. La región vitivinícola de Ica es la zona de mayor importancia en la producción en uva de exportación por sus condiciones climáticas, su alta productividad y calidad.
13:30 – 14:30	Almuerzo	Restaurante local.
15:30 – 16:30	Visita a bodega La Caravedo	Visita a la Bodega La Caravedo (Pisco Portón). El Pisco Portón® se produce en la Hacienda la Caravedo en Ica, Perú. Desde 1684, este lugar es la sede de la destilería en operación más antigua de América. Aquí, el Pisco Portón® mantiene vivos los métodos tradicionales y centenarios de producción del pisco sin usar electricidad o maquinaria moderna. Al lado de la destilería histórica, Pisco Portón® creó una destilería nueva concebida conforme a la sabiduría y herencia de los métodos tradicionales. El Maestro Destilador Johnny Schuler diseñó la destilería de tal manera que el líquido se trasladara sólo mediante la fuerza de gravedad, tal como en la antigua destilería. Asimismo, la distribución permite el control de cada lote pequeño de destilación y de cada botella.
16:30 – 18:30	Regreso a Lima.	Traslados a los hoteles.

HOTELES CATEGORIA TURISTA

CIUDAD	HOTEL STANDARD	NOCHES
ICA	Villa Jazmín – Standard	2
TOTAL NOCHES		2

TARIFAS EN DOLARES POR PERSONAS

TARIFAS	SIMPLE	DOBLE
USD	472	422

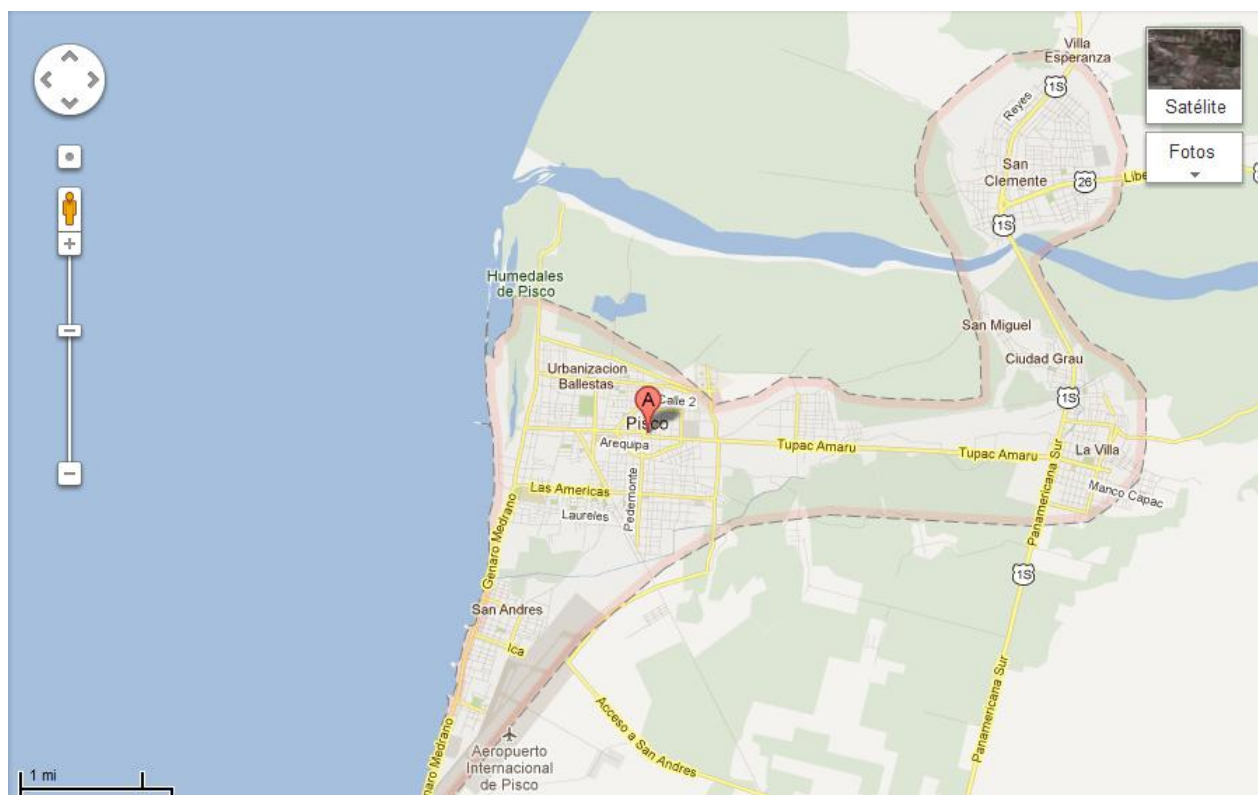
PRECIOS INCLUYEN:

- 2 noches de alojamiento en los hoteles seleccionados con desayunos e impuestos incluidos.
- Traslados, visitas y excursiones en base a servicios en regular.
- Alimentación según se menciona en el programa.

PRECIOS NO INCLUYEN:

- Boletos aéreos internacionales.
- Bebidas en las comidas mencionadas en el programa y servicios no mencionados.

MAPA DE LOS LUGARES A VISITAR EN LA GIRA TÉCNICA



INFORMES Y RESERVACIONES



TECNOGIRAS

E-mail: destinosynegocios@gmail.com

Movil: (51) 994 85 99 51

Website: www.tecnogiras.com

Lima – Perú