

◆ RÉCOLTE 2023 ◆



PARTIE RÉCOLTE PREMIUM

◆ INCLUS:

- Transport 4x4 par la Finca Mas de Lluçia
- Expérience exclusive et personnalisée
- Collecte de raisins de nos terres
- Explorer les parcelles emblématiques comprendre la symbiose variété-terruño
- Visite de la salle de production apprenant les procédés de vinification
- Dégustation commentée de 2021 et 2022, découverte de parcelles, variétés et millésimes
- Menu 4 passes jumelées à nos vins, servis dans la salle d'élaboration

◆ HEURE ET PRIX:

Les samedis 9, 16 et 23 septembre de 10h30 à 16h00 (durée 5h30)

115€ / Personne

◆ CAPACITÉ:

4 à 16 personness

◆ DISPONIBILITÉ:

Places limitées

PARTIE RÉCOLTE

◆ INCLUS:

- Transport 4x4 par la Finca Mas de Lluçia
- Expérience exclusive et personnalisée
- Collecte de raisins de nos terres
- Explorer les parcelles emblématiques comprendre la symbiose variété-terruño
- Visite de la salle de production apprenant les procédés de vinification
- Dégustation commentée de 2021 et 2022, découverte de parcelles, variétés et millésimes

◆ HEURE ET PRIX:

Les samedis 9, 16 et 23 septembre de 10h30 à 14h00 (durée 3h30)

50€ / Personne

◆ CAPACITÉ:

4 à 16 personness

◆ DISPONIBILITÉ

Places limitées



EST. — 1702

MAS DE LLUCIA

WINE ESTATE

◆IMMERSION OENOLOGIQUE◆



EXPÉRIENCE PREMIUM

- ◆ **INCLUS:**
 - Transport 4x4 par la Finca Mas de Llucia
 - Expérience exclusive et personnalisée
 - Explorer les parcelles emblématiques comprendre la symbiose variété-terruño
 - Visite de la salle de production apprenant les procédés de vinification
 - Dégustation commentée de cinq vins à partir de 2021, découverte de parcelles, cépages et millésimes
 - Choisissez le « Menu Pays » dans un coin gastronomique de la ferme ou le « Menu Tour de Garde » dans le restaurant Atalaya del Tastavins
- ◆ **HEURE ET PRIX:**

Vendredis, samedis et dimanches	12:00
Viernes y Sábados	19:00
Durée approximative	4 heures
Menu Campestre	85€ / Personne
Menu Atalaya	105€ / Personne
- ◆ **CAPACITÉ:**

1 à 8 personnes (groupes à consulter)
- ◆ **DISPONIBILITÉ:**

Mars à décembre (sauf temps de récolte)

INMERSION DANS LE VINS

- ◆ **INCLUS:**
 - Transport 4x4 par la Finca Mas de Llucia
 - Expérience exclusive et personnalisée
 - Explorer les parcelles emblématiques comprendre la symbiose variété-terruño
 - Visite de la salle de production apprenant les procédés de vinification
 - Dégustation commentée de cinq vins à partir de 2021, découverte de parcelles, cépages et millésimes
- ◆ **HEURE ET PRIX:**

Vendredi, Samedi et Dimanche	12:00
Vendredi et Samedi	19:00
Durée approximative	105 minutes
40€ / Personne	
- ◆ **CAPACITÉ:**

1 à 8 personnes (groupes à consulter)
- ◆ **DISPONIBILITÉ:**

Mars à décembre (sauf temps de récolte)



EST. — 1702

MAS DE LLUCIA
WINE ESTATE

◆ DÉGUSTATIONS DE VIN 2021 ◆



DÉGUSTATION MAS DE LLUCIA

◆ INCLUS:

- Expérience exclusive et personnalisée
- Visite de la salle de production apprenant les procédés de vinification
- Dégustation commentée de cinq vins à partir de 2021, découverte de parcelles, cépages et millésimes

◆ HEURE ET PRIX:

Vendredi, Samedi et Dimanche 12:30

Vendredi et Samedi 19:30

Durée approximative 75 minutes

30€ / Personne

◆ CAPACITÉ:

1 à 8 personnes (groupes à consulter)

◆ DISPONIBILITÉ:

Mars à décembre (sauf temps de récolte)

DÉGUSTATION GOURMANDE

◆ INCLUS:

- Expérience exclusive et personnalisée
- Visite de la salle de production apprenant les procédés de vinification
- Dégustation commentée de cinq vins à partir de 2021, découverte de parcelles, cépages et millésimes
- Dégustation des délices de Matarraña (jambon DO Teruel et fromages de la Région)

◆ HEURE ET PRIX :

Vendredi, Samedi et Dimanche : 12:30

Vendredi et Samedi 19:30

Durée approximative 75 minutes

50€ / Personne

◆ CAPACITÉ

1 à 8 personnes (groupes à consulter)

◆ DISPONIBILITÉ:

Mars à décembre (sauf temps de récolte)



EST. — 1702

MAS DE LLUCIA

WINE ESTATE