



viñedos y bodega

TEMPUS ALBA

mendoza argentina



Nuestro camino junto al Vino

Hace cinco generaciones atrás, nuestros bisabuelos se establecieron en Mendoza desde Italia. A partir de allí nació toda una generación de viñateros.

En el año 2002, el proyecto de la familia Biondolillo dio lugar a Tempus Alba.

Con cuatro generaciones detrás nuestro, nos enfocamos en la producción de vinos tintos premium y a la búsqueda permanente de la excelencia.

Los invitamos a experimentar nuestra propuesta turística, a conocer acerca de nuestro reconocido Proyecto de Selección Clonal de Malbec y Viñedo Madre de clones durante el recorrido de la visita a la bodega y a vivir la experiencia única de combinar nuestros vinos varietales haciendo tu propio Blend, de la mano de los dueños de la bodega.

EXPERIENCIA BLENDING



EXPERIENCIA “BLENDING” ARMA TU PROPIO VINO

La actividad comienza con una visita guiada donde nos introducimos en nuestro Viñedo Madre de Clones de Malbec para explicar y compartir nuestro proyecto de Selección Clonal de Malbec que cuenta al día de hoy con una trayectoria de más de 20 años en investigación y desarrollo.

Luego continuamos la visita a la bodega para explicar el proceso de producción y elaboración haciendo un paseo por todas las áreas, que culmina en nuestra cava donde además compartimos historias familiares.

Finalizada la visita comenzamos con una degustación dirigida de nuestros 4 varietales Tempus Alba Reserva, enriqueciendo la experiencia dentro del mundo de los aromas a través de una paleta de 80 descriptores. Continuamos con el blending de nuestros varietales para preparar 2 muestras de cortes utilizando nuestras exclusivas copas graduadas. Finalmente, se degustarán ambas para seleccionar el favorito de cada participante, que luego será embotellado y entregado como sorpresa final con una **etiqueta personalizada** a cada pasajero.

MENU DE 5 PASOS

- I -

> APPETIZER <

Escamas de queso parmesano artesanal y tomates confitados.

TEMPUS ALBA RESERVA MERLOT

“... intensos tonos rubi, mermelada de frutos rojos
y pimientos verdes, balsamico ...”

- II -

> EMPANADA <

Tipica empanada criolla de carne y cebolla,
acompañada de salsa yagua.

TEMPUS ALBA RESERVA SYRAH

“... rojo intenso, especiado, frutas rojas maduras, complejo ...”

- III -

> LOMO <

Bife de lomo grillado con chimichurri de hierbas frescas,
acompañado de milhojas de papa y pastas de remolacha y zanahoria ahumadas.

TEMPUS ALBA PLENO GRAN RESERVA

“... rojo profundo intenso, frutas rojas maduras,
pimientos rojos y verdes, untuoso, largo y persistente ...”

- IV -

> SORBET DE PERAS Y YERBA MATE <

Granita de peras infusionadas en yerba mate y lemongrass.

- V -

> PASTEL DE LIMON <

Creemoso de limon y amapola, con salsa de arandanos y lavanda.

TEMPUS ALBA DULCE DE MALBEC

“... dulce, equilibrado ...”

TARIFA & ACUERDO



ACTIVIDAD FULL con ALMUERZO de 5 PASOS

US\$ 135 *

~~~~~

ACTIVIDAD SIN ALMUERZO

US\$ 85 \*

Vigencia: 31 de Octubre 2024

\* TARIFA EXPRESADA EN DOLAR MEP

Cantidad mínima para la actividad: 2 personas  
Menú guía y chofer incluidos.

Ofrecemos alternativas, vegetarianas y celíacas.