



viñedos y bodega

T E M P U S A L B A

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 <

Tomatican Cuyano

Preparación típica de la región de Mendoza, elaborada con tomates frescos, huevo de codorniz y acompañada por pan de campo

TEMPUS ALBA ROSADO DE MALBEC

"... intensos tonos frambuesa, tropical y floral, seco..."

## - II -

### > EMPANADA <

Típica empanada de filet cortado a cuchillo, acompañada de chimichurri de hierbas frescas y aceite de oliva infundado con jarilla

TEMPUS ALBA RESERVA SYRAH

"... rojo intenso, especiado, frutas rojas maduras, complejo ..."

## - III -

### > LOMO <

Bife de lomo grillado, acompañado de mil hojas de papas y texturas de berenjena

TEMPUS ALBA PLENO GRAN RESERVA

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

## - IV -

### > SORBET DE FRUTILLAS <

Sorbet de frutillas maduras de nuestra huerta y nuestro vino Rosado de Malbec

## - V -

### > MACARON <

Macaron de frambuesa, relleno de parfait de vainilla y centro de frambuesas

SAUVIGNON BLANC DULCE NATURAL

"... frutal, elegante ..."

# TARIFA & ACUERDO



ACTIVIDAD FULL con ALMUERZO de 5 PASOS

US\$ 135 \*

~~~~~

ACTIVIDAD SIN ALMUERZO

US\$ 85 \*

Vigencia: 31 de Mayo 2025

\* TARIFA EXPRESADA EN DOLAR MEP

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

Ofrecemos alternativas, vegetarianas y celíacas.