

TARIFARIOS PARA AGENCIAS



viñedos y bodega

T E M P U S A L B A

mendoza argentina

HORARIOS DE ATENCIÓN

Bodega:

Lunes a Sábados de 10:30 a 17:00 hs.

Restaurante Patio Tempus:

Lunes a Sábados de 12.00 a 14:30 hs.

Tours Privados con Guía:

Lunes a Sábados: 10:30 - 11:30 - 12:30 hs.

Foodtruck Tempus:

(Consultar opciones a medida para agencias)

Lunes a Sábados: 11:00 a 17:00 hs.

Degustaciones SIN TOUR (solo Winebar):

Lunes a Sábados de 10:30 a 16.00 hs.



2 Tours Auto-Guiados Gratuitos con Cartelería:

(Recorrido Bodega y Viñedo // Recorrido Viñedo y Olivar)

Lunes a Sábados durante el horario de apertura.

Visitas & Degustaciones

~ VISITA & DEGUSTACIÓN RESERVA ~

Visita con guía por el viñedo y bodega

Incluye: 2 varietales Tempus Alba Reserva
y nuestro Blend Gran Reserva Tempus Alba Pleno.

Tarifa Neta Agencia: \$ 18.000 (IVA incluido) // **Mostrador:** \$ 20.000

~ VISITA HUELLAS DEL VINO ~

*Esta experiencia propone un recorrido sensorial a través de la tradición vinícola
que ha guiado a nuestra familia durante 5 generaciones.
Con pasión y dedicación, invitamos a descubrir cada etapa del proceso de vinificación.*

Incluye: degustación de un vino de tanque, un vino de bodega en la cava y una copa de
nuestro emblemático V.E.RO. Malbec Selección Clonal en la terraza de la bodega.

Tarifa Neta Agencia: \$ 32.700 (IVA incluido) // **Mostrador:** \$ 38.500

~ VISITA & DEGUSTACIÓN PREMIUM ~

Visita con guía por el viñedo y bodega

Incluye: 3 vinos GRAN RESERVA
Blend Gran Reserva Tempus Alba Pleno
Tempus Alba Reserva del Enólogo
V.E.RO. Malbec Selección Clonal

Tarifa Neta Agencia: \$ 38.600 (IVA incluido) // **Mostrador:** \$ 46.700

Idiomas: Español e Inglés

Horarios: Lunes a Sábados - 10:30, 11:30 y 12:30

Por grupos de más de 6 pasajeros, consultar horarios especiales

Visita & Degustación DELUXE

~ EXPERIENCIA DEGUSTACIÓN DELUXE de nuestros VINOS ICONOS ~

Visita con guía por el viñedo y bodega

Vinos Incluidos:

TEMPUS ALBA PLENO

TEMPUS ALBA RESERVA del ENÓLOGO

TEMPUS ALBA selección de clones V.E.RO. Malbec

TEMPUS PLURAL partida limitada Blend de Blends

Acompañamientos:

Selección especial de quesos, fiambres y frutos secos

*Degustación de nuestro propio aceite oliva y
pastas de aceitunas*

Focaccia casera de masa madre

Agua mineral

Tarifa Neta Agencia: \$ 86.000 (IVA incluido) // Mostrador: n/d al público

Idiomas: Español e Inglés

Horarios: Lunes a Sábados - 10:30, 11:30 y 12:30

Por grupos de más de 6 pasajeros, consultar horarios especiales

Degustaciones sin Visita

~ DEGUSTACIÓN RESERVA ~

*Incluye: 2 variedades Tempus Alba Reserva
y nuestro Blend Gran Reserva Tempus Alba Pleno.*

Tarifa Neta Agencia: \$ 10.300 (IVA incluido) // Mostrador: \$ 12.600

~ DEGUSTACIÓN PREMIUM ~

*Incluye: 3 vinos GRAN RESERVA
Blend Gran Reserva Tempus Alba Pleno
Tempus Alba Reserva del Enólogo
V.E.R.O. Malbec Selección Clonal*

Tarifa Neta Agencia: \$ 31.500 (IVA incluido) // Mostrador: \$ 38.500

~ VISITA SIN DEGUSTACIÓN ~

Visita con guía por el viñedo y bodega

Tarifa Neta Agencia: \$ 8.000 (IVA incluido)

Política de menores:

Los menores pueden acompañar a los adultos responsables SIN CARGO, siempre que permanezcan bajo su supervisión en todo momento.

Política de mascotas:

Por normas de inocuidad, no se permite el ingreso de mascotas a la bodega, excepto perros de asistencia debidamente identificados.

Menú Maridado de 3 Pasos

Cocktail de Bienvenida

~ I ~

Empanada de filet cortada a cuchillo, acompañada de chimichurri y aceite de oliva infusionado con jarilla

Maridaje: Tempus Alba Rosado de Malbec

~ II ~

Filet mignon acompañado de musseline de calabaza y curry, cubierta de salsa de hongos coronada con brotes frescos

Maridaje: Tempus Alba Reserva Malbec

~ III ~

Pera pochada en miel y aceto, praliné de nueces y micromix

Maridaje: Sauvignon Blanc Dulce Natural

Servicio de cafetería incluida

TARIFA NETA AGENCIA: \$ 55.300 (IVA incluido) // Mostrador: \$ 61.300

Menú Maridado de 5 Pasos

Cocktail de Bienvenida

~ I ~

Tomaticán Cuyano

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

Maridaje: *Tempus Alba Rosado de Malbec*

~ II ~

Empanada de filet cortada a cuchillo, acompañada de chimichurri y
aceite de oliva infundado con jarilla

Maridaje: *Tempus Alba Reserva Syrah*

~ III ~

Bife de lomo grillado, acompañado de milhojas de papas y texturas de berenjena

Maridaje: *Tempus Alba Pleno Gran Reserva*

~ IV ~

Sorbete de frutillas maduras de huerta propia y nuestro vino Rosado de Malbec

~ V ~

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

Maridaje: *Sauvignon Blanc Dulce Natural*

Servicio de cafetería incluida

TARIFA NETA AGENCIA: \$ 75.900 (IVA incluido) // Mostrador: \$ 94.500

Información Adicional

~ UPGRADE DE VINOS ~

(aplicable al menú de 5 pasos)

TEMPUS ALBA PLENO GRAN RESERVA
TEMPUS ALBA RESERVA DEL ENOLOGO
TEMPUS ALBA V.E.RO.

Tarifa Neta Agencia: \$ 21.600 (IVA incluido)

~~~~~

## ~ MENÚ SIN VINO ~

*(Bebidas sin alcohol incluidas)*

Menú de 3 pasos

Tarifa Neta Agencia: \$ 51.600 (IVA incluido)

Menú de 5 pasos

Tarifa Neta Agencia: \$ 80.400 (IVA incluido)

~~~~~

~ ACUERDO GUIA y CHOFER ~

*En grupos menores de 4 pax - cortesía de empanadas y bebida
En grupos mayores a 4 pax - menú de principal y bebida incluidos*

Tarifa Neta Agencia: \$ 18.500 (IVA incluido)

~~~~~

## ~ MENÚ INFANTIL ~

*Plato principal / Postre / Bebida*

Tarifa Neta Agencia: \$ 18.500 (IVA incluido)

# Experiencia Blending

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.

+

Almuerzo de 5 Pasos Maridado con línea Tempus Alba Reserva y Gran Reserva.

~~~~~

ACTIVIDAD FULL con ALMUERZO de 5 PASOS MARIDADO (5 horas aprox.)

Tarifa Neta Agencia: \$ 166.600 (IVA incluido)

ACTIVIDAD SIN ALMUERZO (3 horas aprox.)

Tarifa Neta Agencia: \$ 104.900 (IVA incluido)

~~~~~

**Horario de inicio: 10:30 am**

Cantidad mínima para la actividad: 2 personas



# Actividad de Cosecha - Vendimia 2026

*Una experiencia única, donde aprenderemos sobre técnicas de cosecha, el cuidado de la vid, la importancia del agua y la tierra; siendo también parte de nuestra vendimia.*

## **10:00 am - BIENVENIDA & VISITA PRIVADA**

## **11:00 am - CLASE DE COSECHA & COSECHA**

*Entregamos un sombrero, delantal y tijera; aprendemos a escuchar a la vid, a cortar con respeto su fruto, a entender la fuerza del sol, la caricia del agua y la nobleza de la tierra.*

## **12:30 pm - BRINDIS DE FIN DE COSECHA**

*Celebramos lo cosechado, el aprendizaje compartido y la conexión con la tierra.*

## **13:00 pm - ALMUERZO DE 5 PASOS (opcional)**

*Una experiencia gastronómica maridada con nuestros vinos Tempus Alba Reserva.*

## **15:00 h - FINALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD**

*Nos despedimos con la entrega del sombrero y delantal como recuerdo:  
símbolos de una vendimia vivida con nosotros.*

~~~~~

ACTIVIDAD con ALMUERZO de 5 PASOS MARIDADO (5 horas aprox.)

Tarifa Neta Agencia: **CONSULTAR**

~~

ACTIVIDAD SIN ALMUERZO (3 horas aprox.)

Tarifa Neta Agencia: **CONSULTAR**

Contacto & Reservas



CONTACTO

SIBILA GENOLET

GESTIÓN DE RESERVAS

WhatsApp
(Preferentemente)

+ 54 9 261 527 5118

E-mail

bodega@tempusalba.com