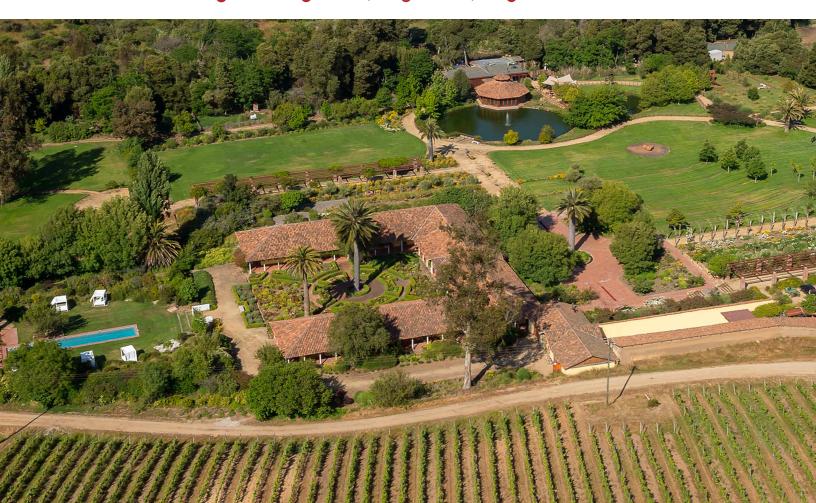




EVENTOS EN VIÑA MATETIC

En Matetic Vineyards nos esforzamos por ofrecer una completa oferta de experiencias llenas de detalles a aquellas empresas que confían en nosotros. Tenemos años de experiencia ofreciendo servicios de excelencia, educación y distención al aire libre para el mundo corporativo. Insertos en el Valle del Rosario, un escenario impregnado con la mística de nuestros viñedos orgánicos y biodinámicos, rodeados por flora y fauna nativa y una naturaleza en completo equilibrio, que hacen de este lugar, un espacio único para tus eventos.

@@mateticvines | /MateticVineyards | @@mateticvineyards | @www.matetic.com



HOTEL LA CASONA

En una construcción colonial representativa del campo chileno, de más de 100 años, la cual fue remodelada y cuidadosamente decorada el año 2004, se encuentra nuestro hotel boutique La Casona.

La Casona cuenta con diez amplias habitaciones en suite, equipadas con camas king o dos camas single, calefacción central, terraza privada y una decoración elegante y sofisticada. Un living de lectura, mesa de pool, chimenea y conexión wifi sin costo.

Durante el verano nuestros visitantes podrán relajarse en nuestra espectacular piscina rodeada por hermosos jardines, mientras disfrutan de la vista de nuestros viñedos de Sauvignon Blanc. La Casona es ideal para hospedar a pequeños grupos corporativos.



ESTADÍAS EN NUESTRA CASONA

PROGRAMA

BED & BREAKFAST

INCLUYE:

- · Desayuno servido en Restaurante Equilibrio.
- Degustación de 2 vinos Corralillo y 2 vinos EQ.

Precio p/p **\$190.000**

Temporada Baja

Precio p/p **\$300.000**

Temporada Alta

- * Valores incluyen IVA.
- ** Valores no incluyen propina.
- *** Temporada Alta: Enero, Febrero, Marzo, Abril, Octubre, Noviembre, Diciembre.
- **** Temporada Baja: Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre.











INDOMO VALLE DEL ROSARIO

En medio de un bien preservado bosque nativo, donde se respira aire puro y se aprecia cómo diferentes ecosistemas del Valle del Rosario prosperan en conjunto, se encuentra Idomo. Un concepto diferente de alojamiento que pone a los visitantes en contacto directo con la naturaleza en su máxima expresión, sin perder la excelencia, comodidad y servicio personalizado que distingue a nuestras experiencias. Indomo cuenta con 19 Domos completamente equipados, con capacidad máxima para 4 personas, con terraza y baños privados, un quincho común, relajantes hot-tubs y fogón central. Además, es posible aprender de nuestros eco-cultivos y disfrutar atractivas rutas de senderismo, paseos a caballo o en bicicleta. Un lugar ideal para fortalecer las relaciones humanas.



ESTADÍA EN INDOMO

DORMITORIO DOMO

CADA UNO CUENTA CON:

- 3 camas
- · Calefacción y electricidad
- · Baño privado para cada domo

INCLUYE:

- Terraza
- Quincho para diversas actividades
- · Hot tub (valor adicional)
- Fogón central
- Ecocultivo
- Rutas para senderismo
- Rutas para paseos en bicicletas

AMENITIES:

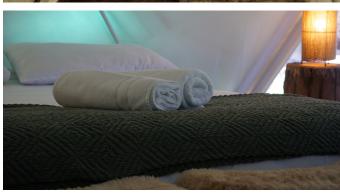
- · Shampoo, bálsamo y jabón
- Toallas

Precio por domo: \$100.000

- * Valores incluyen IVA.
- ** Valores no incluyen propina.











VISTA AÉREA DOMOS Y BAÑOS





ESTADÍA EN TINY CABIN

TINY CABIN

CADA UNO CUENTA CON:

- 1 cama matrimonial y 1 camarote niños
- · Calefacción y electricidad
- · Baño privado interior
- Cocina equipada e integrada

INCLUYE:

- Terraza
- Quincho para diversas actividades
- · Hot tub (valor adicional)
- Fogón central
- Ecocultivo
- Rutas para senderismo
- Rutas para paseos en bicicletas

AMENITIES:

- Shampoo, bálsamo y jabón
- Toallas

Precio por Tiny Cabin: \$150.000

- * Valores incluyen IVA.
- ** Valores no incluyen propina.











RESTAURANT **EQUILIBRIO**

El diseño cálido y acogedor del Restaurant Equilibrio es el lugar perfecto para disfrutar de nuestros menús deleitándose con una espléndida vista al parque y la laguna que lo rodea.

HORARIO DE ATENCIÓN:

Lunes a Domingo de 12.30 a 16.00 hrs. (preguntar por horarios especiales).

COCINA:

Chilena de Autor basada en productos orgánicos y locales.

CATERING:

El Restaurant también ofrece servicios de alimentación en otros sectores del campo (valor adicional).



SALONES DE REUNIONES

En Matetic Vineyards sabemos la importancia para las empresas de contar con un lugar donde poder hacer reuniones de trabajo que sean fácilmente combinables con otras actividades recreativas. Es por eso que contamos con: un salón de reuniones con luz natural en nuestro Restaurant Equilibrio (salón EQ), Salón Quincho y Salón Domo para reuniones, estos últimos en medio de bosque nativo en sector Indomo. Ademas contamos con servicios de desayunos, coffee break y cocktail.

Nuestras instalaciones tienen:

Salón EQ

-Conexión a internet

-Data show con telón

-Pizarra y plumones.

Salón Living

-Conexión a internet

-Data show con telón

-Pizarra y plumones.

Salón Domo (Indomo)

-3 pantallas LED (65' y 55') móviles. -Amplificación para 80 personas.

Salón Quincho (Indomo)

- Data show con telón

- Amplificación para 45 personas.



MONTAJE Y CAPACIDAD SALONES EVENTOS

MONTAJE Y CAPACIDAD SALONES	SALÓN LIVING	SALÓN REUNIÓN EQ	SALÓN DOMO	SALÓN QUINCHO
Auditorio	80	80	80	30
Escuela	50	50	50	20
Tipo U	28	28	35	12
Imperial	40	40	45	12
Mesa Redonda	60 ac/ 80*	60 ac/ 80*	50	30
Cocktail de Pie	80	80	80	40
Valores Jornada Completa	\$400.000	\$400.000	\$400.000	\$300.000
Valores Media Jornada	\$210.000	\$210.000	\$210.000	-

HORARIOS

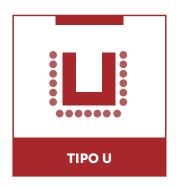
Media Jornada	09 a 13 horas 14 a 18 horas	
Jornada Completa	09 a 18 horas	

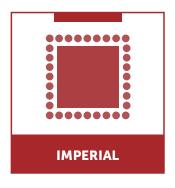
^{*}La capacidad de este montaje varía si el servicio es Asado Campestre (Buffet) o servido a la mesa.

^{*}Cada hora adicional de uso de la sala fuera del horario establecido, tiene un valor de \$150.000 con IVA.











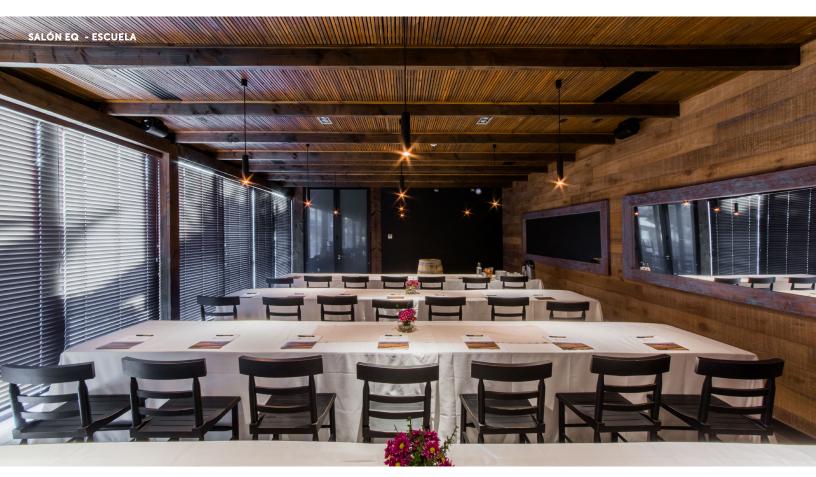
^{*(}Las capacidades y montajes de alimentos estarán sujetas a las nuevas disposiciones legales y nuevos protocolos sobre el Covid-19)

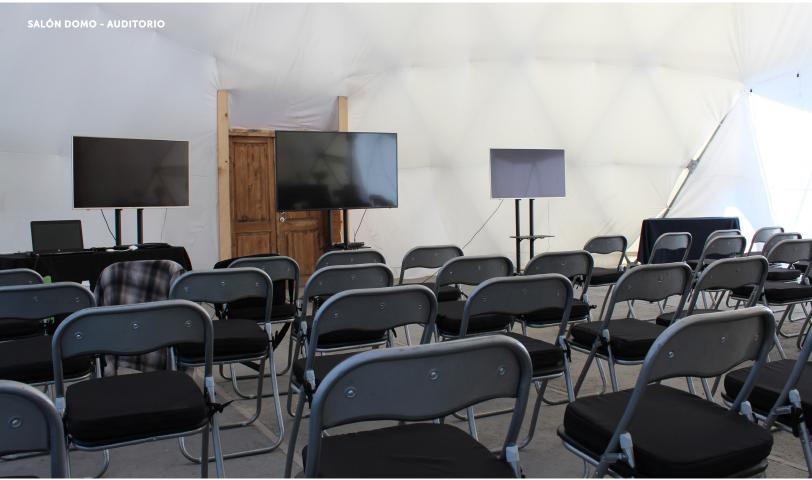
^{*}Cada salón se encuentra equipado con, agua, caramelos, carpetas, lápices y arreglo de flores.

^{*} Valores incluyen IVA.













DESAYUNO COMPLETO

DESAYUNO:

- Café descafeinado, Té, Té de hierbas, Leche entera caliente, Leche entera fría, Leche sin lactosa, Chocolate en polvo, Jugo de naranja, Jugo del Día, agua.
- Dulce de la casa (rejillas de manjar, muffins brownies), Queque de la casa, Fruta fresca trozada en brochetas.
- Pan de molde blanco, molde integral, Pan sin gluten, Pan Marraqueta, Croissant.
- Granola, Cornflakes, Avena, Cereal dulce, Yoghurt Natural, Yoghurt Sabores, Yoghurt sin lactosa.
- Queso Fresco, Queso Basiron, Queso de cabra, Queso mantecoso, Tocino, Salchichas, Jamón de Cerdo, Jamón de pavo, Jamón Serrano, Salame, frutos secos.

Precio p/p \$16.000

* Valores incluyen IVA.
** Valores no incluyen propina



COFFEE BREAK

COFFEE A

- Té, café de grano, agua, infusiones.
- · Mini Donuts (2 p/p).
- Mix pan de molde integral o pan blanco, queso de cabra, tomates asados, mostaza, hojas verdes (1 p/p).

Precio p/p \$4.000

COFFEE B

- · Té, café de grano, agua, infusiones y jugo natural.
- Galletas de la casa (4 p/p).
- · Brochetas de fruta de la estación.
- · Mix pan de molde integral o pan blanco, jamón y queso.

Precio p/p \$6.000

COFFEE C

- · Té, café de grano, agua, infusiones y jugo natural.
- · Mini brownie de la casa.
- · Rollitos de manjar.
- · Brochetas de fruta de la estación.
- Mix pan de molde integral o pan blanco, pechuga de pavo con palta (1 p/p).
- Mix pan de molde integral o pan blanco, pimientos, champiñones, zucchini y mix de hojas verdes (1 p/p).

Precio p/p \$8.000

COFFEE D

- · Té, café de grano, agua, infusiones y jugo natural.
- · Galletas de la casa.
- · Queque casero de vainilla.
- · Brochetas de fruta de la estación.
- · Rejitas de pie de limón.
- · Masitas dulces de la casa.
- Mix pan de molde integral o pan blanco, pechuga de pavo con palta (1 p/p).
- Mix pan de molde integral o pan blanco, pimientos, champiñones, zucchini y mix de hojas verdes (1 p/p).

Precio p/p \$12.000

* Valores incluyen IVA.

** Valores no incluyen propina.









COCKTAIL PREMIUM

*Lugar de venta: solo Restaurante EQ.

• BEBESTIBLES (2 por persona)

Pisco sour, agua mineral, bebidas, jugo de fruta (frambuesa y chirimoya), 1 copa de vino blanco (Línea Corralillo), 1 copa de vino tinto (Línea Corralillo), hielo .

• BROCHETAS (2 por persona)

Brochetas de camarón apanado con salsa agridulce.

• EMPANADITAS DE HORNO (2 por persona)

Tradicionales empanaditas de pino.

• CEVICHE DEL CHEF (2 por persona)

Pescado fresco con cebolla morada, cilantro rocoto y leche de tigre especial.

PINCHOS CAPRESSE (2 por persona)

Trozos de queso de cabra con tomates de cocktail, aceitunas sevillanas y albahaca.

• GRATÍN DE OSTIONES (2 por persona)

Finos ostiones al gratín de queso parmesano.

• QUICHE (2 por persona)

Quiche de verduras con panceta, crema y queso parmesano.

CROSTINI (2 por persona)

Tostadas de pan baguette con jamón serrano y queso.

Precio p/p **\$30.000**

- * Valores incluyen IVA.
- ** Valores no incluyen propina.











ASADO CAMPESTRE

*Lugar de venta: Restaurante EQ e Indomo.

APERITIVO (costo adicional)

• Bebestibles (2 por persona)

Pisco Sour, Vino Blanco Corralillo, Vino Tinto Corralillo, Agua Mineral, Bebida y Jugo de fruta natural.

• Brochetas al Rosario (2 por persona)

De queso de cabra de la zona con tomatitos cherry y albahaca orgánica de nuestra huerta.

· Camarones al Pil Pil (2 por persona)

Bocado de camarones salteados con ajo y cacho de cabra al oliva orgánico de nuestro Valle.

• Empanaditas (2 por persona)

Tradicionales empanaditas de pino hechas en casa.

BEBESTIBLES

• Una copa de vino blanco y una de vino tinto, ambos de la línea Corralillo, junto con agua mineral, jugos o bebida a elección.

PLATO DE FONDO

Pollo, Vacuno (lomo vetado) y Costillar de cerdo a la parrilla
 Porciones: 200 grs. de carne de vacuno, 200 gr. carne de cerdo y una
 presa de pollo por persona.

BUFFET CALIENTE

 Papas provenzal con ajo y perejíl, arroz a las finas hierbas, grillata de verduras.

BUFFET DE ENSALADAS

- Ensalada de Choclo Palmito, Tomate y Perejíl.
- Ensalada Chilena con ají verde.
- Ensalada de mix de hojas verdes, pepino y rabanitos de nuestro huerto, con tomates y almendras tostadas laminadas.

*Incluye: Vinagretas, Salsa de yogurt, Pan, Mantequilla y Pebre.

BUFFET DE POSTRES

- Ensalada de Fruta de la temporada.
- · Leche Asada hecha en casa con salsa de caramelo.
- · Cheesecake de arándanos.
- Mote con huesillos.
- · Café de grano, Té o Agua de hierbas de la huerta.

Precio p/p **\$42.000**

sin aperitivo

Precio p/p **\$50.000**

con aperitivo

* Valores incluyen IVA.





MENÚ **ROSARIO**

*Lugar de venta: solo Restaurante EQ.

BEBESTIBLES

Una copa de vino blanco y una de vino tinto, ambos de la línea Corralillo, junto con agua mineral, jugos o bebida a elección.

ENTRADA (1 ELECCIÓN)

• ENSALADA ROSARIO

Fresco mix de hojas verdes y lechugas de nuestra huerta, servida con queso de cabra de La Vinilla, crocante, almendras tostadas todo en dressing de arándanos en reducción de Syrah.

SOPA DEL DÍA

Suave y delicada sopa preparada con productos de temporada de nuestra huerta orgánica y biodinámica.

TÁRTARO DE ATÚN

Fresco atún aderezado con paltas biodinámicas, morrón rojo, cebollín de nuestro huerto, alcaparras y semillas de sésamo; servidas con tostadas de pan.

FONDO (1 ELECCIÓN)

PESCA DEL DÍA

Pesca del día a la plancha con nuestra receta de la casa, servido con vegetales grillados de nuestro huerto orgánico.

RISOTTO DE SETAS

Cremoso risotto de setas, callampas secas, champiñón parís y champiñón portobello cocinado lentamente en un caldo de verduras, servido con ciboulette y cebollín de la huerta, terminado con queso parmesano y toques de aceite de oliva de nuestra casa.

PLATEADA

Tierna plateada elaborada con la clásica cocción en horno a baja temperatura por largas horas, acompañada de puré de papa camote al horno con cilantro de nuestra huerta.

POSTRE (1 ELECCIÓN)

- BROWNIE DE CHOCOLATE
- LECHE ASADA
- HELADO DEL DÍA

*Café o agua de hierbas.

*NOTA:

*Para grupos de mas de 10 personas, deben informar las opciones de menú seleccionadas máximo 5 días hábiles antes del evento.

*La propina puede ser entregada directamente en el Restaurant.









Precio p/p \$42.000 sin Aperitivo

Precio p/p **\$50.000**

con Aperitivo (ver aperitivo en Asado Campestre)

* Valores incluyen IVA.

MENÚ **MARIDAJE**

*Lugar de venta: solo Restaurante EQ.

ENTRADA

EQ Sauvignon Blanc Coastal D.O. San Antonio.

TABLA MARINA

Empanada de cocktail de mariscos, cucharita de ceviche de reineta, ostión gratinado, acompañado de pebre de cochayuyo.

FONDO

Corralillo Gewurztraminer D.O. San Antonio.

PESCA DEL DÍA

Pesca fresca del día grillada servida con vegetales de nuestro huerto salteados en reducción de leche de coco y soya.

FONDO

Corralillo Camenere D.O. Colchagua.

TORTELLINI DE ZAPALLO CAMOTE ASADO

Pasta fresca hecha en casa, rellena con zapallo camote asado con unos toques de queso azul y romero, en suave salsa rosé y finas hierbas.

FONDO

EQ Syrah D.O. San Antonio.

• GARRÓN DE CORDERO

Tierno garrón de cordero asado por largas horas a baja temperatura. Servido con cremoso de trigo mote y paltas asadas.

*Café o agua de hierbas.

POSTRE

Corralillo Late Harvest D.O. Valle de Aconcagua.

• PARFAIT DE COLA DE MONO

Mini domo de chocolate blanco, relleno de suave y cremoso parfait de cola de mono.

*Café o agua de hierbas.









Precio p/p **\$51.000**

*NOTA:

*La propina puede ser entregada directamente en el Restaurant.

* Valores incluyen IVA.

MENÚ **VEGANO**

Incluye una copa de vino blanco y una de vino tinto, ambos de la línea Corralillo, junto con café espresso o té.

ENTRADA (1 ELECCIÓN)

ENSALADA DE LA HUERTA

Mix verde y lechugas de nuestra huerta orgánica, servida con champiñones salteados, tomates cherry asados y nueces caramelizadas servidas con reducción de soya y sésamo.

SOPA DEL DÍA

Sopa de verduras seleccionadas de nuestra huerta orgánica.

FONDO (1 ELECCIÓN)

CROQUETA QUÍNOA

Croquetas de quínoa de nuestro Valle del Rosario, servidas con verduras asadas y mix verde.

PASTA DE ARROZ

Fetuccini de arroz con champiñones salteados y zapallo italiano, servido en salsa de callampas secas y ajos asados.

POSTRE (1 ELECCIÓN)

SORBETE DEL DÍA

Fresco sorbete del día, hecho en casa.

ENSALADA DE FRUTAS

Selección de frutas de la estación.







Precio p/p **\$32.000**

MENÚ **QUILLAY**

*Lugar de venta: solo Indomo.

ENSALADAS

- Mix verde con camarón nacional y champiñón aderezado con jugo de naranja y jengibre.
- Ensalada de quinoa con tomates cherrys y pimentones asados.

SÁNDWICHES

- En pan ciabatta, con carne mechada o pavo (elegir una opción), tomate fresco, palta, lechuga y queso mantecoso gratinado.
- Opción vegana (solo en caso de haber algún vegano en el grupo): Sándwich de zuquinis asados, palta, chips de papa camote y aceite verde.

CREMA DEL DÍA (sopa)

POSTRES

- · Leche asada.
- Fruta de la estación.

BEBESTIBLES

Agua mineral con o sin gas, jugos de fruta naturales de 2 sabores, una copa de Sauvignon Blanc Corralillo y una copa de Syrah Corralillo por persona.









Precio p/p **\$32.000**

* Valores incluyen IVA.

MENÚ **BOLDO**

*Lugar de venta: solo Indomo.

TABLA DE QUESOS Y JAMONES

Jamón de pavo, jamón serrano, jamón cerdo acaramelado, salame, queso de cabra, queso brie, queso mantecoso laminado, queso edam, queso azul, aceitunas, frutos secos & panes: grisines, tostadas, amasado mini, baguette, toscano y pan integral.

MINI QUICHE DE VERDURAS (dos por persona)

EMPANADAS DE COCTAIL (dos por persona)

Variedades: carne queso, napolitana, queso camarón.

POSTRES

Fruta de estación, cheesecake de arándanos del Rosario.

BEBESTIBLES

Agua mineral con o sin gas, jugos de fruta naturales de 2 sabores, una copa de pisco sour y una copa de Chardonnay Corralillo y una copa de Pinot Noir Corralillo por persona.









Precio p/p **\$36.000**

* Valores incluyen IVA.

MENÚ **MOLLE**

- *Lugar de venta: Restaurante EQ e Indomo.
- **Máximo 15 personas

ENTRADAS

- Ensalada mix verde, frutos secos, pera laminada y dressing de limoneta de naranja.
- Ensalada de lentejas, tomate cherrys, espinaca cruda, pimentones y cebolla morada.
- · Crema de tomates asados y pesto de albahaca.

FONDOS

- · Croquetas de quinoa con puré de papa camote.
- Ñoquis de espinaca con salsa de champiñon.
- · Tofu apanado y verduras asadas, lechuga y pesto de albahaca.

POSTRES

- · Compota de manzanas.
- · Sorbet de frutilla menta.
- Fruta fresca de la estación

BEBESTIBLES

Agua mineral con o sin gas, jugos de fruta naturales de 2 sabores, una copa de Riesling Corralillo y una copa de Winemaker's Blend Corralillo por persona.









Precio p/p **\$40.000**

* Valores incluyen IVA.

ADICIONALES



TORTAS (MIN. 10 PERSONAS) (RESERVAR CON MIN. 48 HRS. DE ANTICIPACIÓN)

- Tres Leches
- Chocolate con frutos rojos

Precio **\$35.000**

TABLA DE QUESO

• Incluye: queso de cabra, queso maduro, queso chanco, queso ricotta, queso de oveja, galletas, frutos secos, arándanos o frutillas.

Precio p/p \$6.000



CORDERO AL PALO

• Se calcula 1 cordero para 25 personas, se puede anexar al Asado Campestre.

Precio **\$170.000**



 Suma una experiencia única con la degustación de dos opciones en pequeños vasos de chocolate de la línea Corralillo o EQ.

Precio p/p **\$4.000**



BARRA **ABIERTA**





BARRA ABIERTA

- Whisky: Etiqueta roja
- Cervezas: Kunstmann Lager Heineken
- Piscos: Alto del Carmen 35° y Mistral 35°
- Vodka: Sky Azul
- Ron: Havana Añejo especial 40°

*Duración: 3 horas

Precio p/p **\$26.000**

ARMA TU PROPIA BARRA

- Whisky: Etiqueta negra Chivas Regal
- Cervezas: Kunstmann Torobayo Kross Golden
- Piscos: Alto del Carmen 40° y Mistral 35°
- Vodka: Vodka Absolut Blue Vodka Absolut Pears
- Ron: Havana 7 años
- Aperol Spritz
- Gin
- Vinos: Corralillo o EQ

*Duración: 3 horas

Precio p/p \$40.000

ACTIVIDADES GRUPALES





CATA A CIEGAS

¿Has vivido alguna vez una cata a ciegas?
En Viña Matetic te esperamos con este entretenido panorama para conocer mejor nuestros vinos orgánicos y biodinámicos. ¿Cómo funciona? Cada participante debe adivinar 3 cepas de vino tinto y 3 de vino blanco de nuestra línea premium Corralillo. ¡Quien adivine las 6 cepas recibe un premio por ser el mejor catador de vinos! Todo un viaje sensorial de vista, nariz y boca que puedes vivir junto a tus amigos.

- Duración: 1,5 horas
- Lugar: Restaurante Equilibrio
- Idiomas: Español / Inglés

Precio p/p \$35.000

MEZCLA EN ACCIÓN

Crear tu propio vino ya no es algo exclusivo de los enólogos. Vive esta experiencia única, bajo una visión 100% orgánica y biodinámica, en nuestra actividad "Mezcla en Acción". Sé parte de este increíble proceso donde podrás ensamblar o mezclar 3 variedades de nuestra línea Corralillo, y crear así tu propio vino. Esta actividad es dirigida por nuestros Sommeliers, quienes al finalizar esta experiencia, juzgarán el vino ganador.

- Duración: 1,5 horas
- Lugar: Restaurante Equilibrio
- Idiomas: Español / Inglés

Precio p/p \$35.000

ACTIVIDADES GRUPALES



YOGA Y VINO

Un blend con perfecto equilibrio: yoga para conectarse y relajarse en un entorno natural soñado entre parrales que abren los sentidos. Ofrece una experiencia wellness para disfrutar el placer de sentirse vivo y saludable.

- · Incluye:
- Clase de yoga y meditación guiada con profesora certificada.
- Equipamiento necesario.
- Regalo: Almohadilla de meditación + tote bag + gift card.
- Duración: 2 horas
- Lugar: Jardines Emporio, Indomo, Grupos
- · Idiomas: Español/Inglés

\$80.000 p/p (grupos de 8 a 25 personas)

\$45.000 p/p (grupos de 25 a 50 personas)

\$35.000 p/p (grupos de 50 a 80 personas)

DEGUSTACIONES

Una parte importante de una visita a un viñedo es conocer sus vinos. Se pueden hacer programas especiales para grupos como "Haz tu propio vino", catas a ciegas donde los participantes pondrán en práctica todos sus conocimientos del mundo del vino y también sumar shots de chocolate.

Nuestro compromiso es transmitir nuestra filosofía orgánica y biodinámica a través de entretenidas actividades que ofrecemos en torno al vino.







TOUR MUSEO Y DEGUSTACIÓN

• Recorrido:

Comienzo en Emporio Viña Matetic. Visita Museo Corralillo. Visita viñedo Sauvignon Blanc. Visita frontis Hotel La Casona.

- Incluye: 4 copas de vino (2 Corralillo y 2 Equilibrio) + pan y aceite de oliva.
- Duración: 1 hora y 30 minutos aprox.
- Días: Lunes a Viernes.
- Horarios: 10:30 hrs. / 14.30 hrs.
 - * Sujeto a disponibilidad.

Precio p/p **\$30.000**

TOUR BIODINÁMICO

• Recorrido:

Comienzo en Emporio Viña Matetic. Excursión Sendero de los Sentidos. Visita jardín biodinámico. Visita exterior de bodega de vinos.

- Incluye: 2 copas de degustación EQ + 2 copas de degustación Corralillo + pan y aceite de oliva.
- Duración: 2 horas y 30 minutos aprox.
- Días: Lunes a Domingo.
- Horarios: 11:30 hrs.
 - * Sujeto a disponibilidad.
- Idiomas: Español / Inglés.
- * Sobre 12 personas el traslado debe ser hecho por parte del cliente.

Precio p/p **\$45.000**



EXCURSIONES OUTDOOR

Complemente su visita con atractivas excursiones dentro de este campo activo que lo llevarán a descubrir la esencia del Valle Rosario, su belleza natural y flora y fauna. Podrá disfrutar de cabalgatas, cicletadas, caminatas o paseo en van, con diferentes niveles de dificultad y duración dependiendo de lo requerido.



EXCURSIONES



SENDERO DE LOS SENTIDOS CA

En esta excursión podrá aprender más sobre el manejo orgánico y biodinámico de nuestro viñedo, factores claves para producir vinos de alta calidad con identidad y carácter. El camino lo llevará a través de un corredor natural, lleno de aromas, sonidos y vistas del entorno, finalizando en un mirador con vista a los viñedos de Sauvignon Blanc, para descubrir donde nacen los vinos auténticos Matetic.

• Duración: 1 hora aprox.

• Intensidad: Baja.

• Precio: \$19.000 por persona.



MUESTRA DE RIENDAS

Muestra de nuestra cultura y todo lo que envuelve la relación del campo chileno con los caballos. En esta entretenida actividad podremos aprender de los distintos pasos que se siguen desde el primer minuto hasta que se monta el caballo.

Duración: 1 hora aprox.Precio total: \$250.000.



CICLETADA POR EL VALLE BICICLETA

Esta excursión ofrece una experiencia perfecta para recorrer el viñedo, los campos ganaderos y plantaciones forestales, mientras la brisa fresca del valle difunde el olor típico del campo Chileno. En esta aventura se entra al valle bordeando el Estero El Rosario, pedaleando por praderas y maizales, para llegar a descubrir el lugar privilegiado que da origen a los excepcionales vinos Matetic.

• Duración: 2 horas aprox. (15 Km).

• Intensidad: Media.

• Precio: \$29.000 por persona.

POLÍTICAS DE ANULACIÓN

Hasta 10 días antes del evento: sin penalidad 9 a 5 días antes del evento: 50% del valor total del programa 4 a 0 días antes del Check In: 100% del valor total del programa

ENTRETENCIÓN PARA SUS EVENTOS

Contamos con una variedad de actividades para entretener a los participantes de su evento corporativo. Desde Muestra de riendas de un huaso chileno, a un grupo folclórico, entretención para sus eventos, entre otros.





CONTACTO DIRECTO

eventos@mateticwg.com

+56 2 2611 1520 +56 2 2604 9076 +56 9 94378996

WWW.MATETIC.COM



