

Fogones de San Juan en Bodega Pizzorno

Sábado 21 y Lunes 23 de Junio.



@CONOSURVIAJES



WWW.CONOSURVIAJES.UY



CONOSURVIAJES

Fogones de San Juan en Bodega Pizzorno

Fecha: Sábado 21 y Lunes 23 de Junio.

Cuenta la tradición que el fuego ahuyenta a los malos espíritus y purifica el alma. La Noche de San Juan, se celebra en el mes de junio. Hechizados por el magnetismo de las fogatas, niños, jóvenes y ancianos se han reunido desde tiempos inmemoriales alrededor del fuego, bailando, riendo, cantando y, los más osados, incluso saltando sobre las llamas.



Itinerario:

Itinerario:

Nos encontraremos a la hora 18 hs. en Plaza de la Bandera, y saldremos rumbo al norte de la ciudad de Montevideo. Luego de transitar aproximadamente 25 km llegaremos a la Bodega Pizzorno, ubicada en la región de Canelón Chico.

La vitivinicultura uruguaya se caracteriza por conformarse, en su mayoría, por pequeñas bodegas familiares. Los movimientos migratorios acontecidos a lo largo de nuestra historia trajeron consigo familias de viticultores europeos que fundaron, con sus saberes, bodegas en nuestro país. Muchas de esas bodegas fundadoras hoy mantienen su legado gracias al compromiso de los herederos de varias generaciones, como es el caso de esta bodega, que desde el año 1910 se dedica a esta actividad.

Las propuesta de esta actividad será la siguiente:

Recepción en el Jardín junto a la Fogata de San Juan:

- Barra de vinos con una propuesta premium.
- Selección de bocados.

Entrada (elegir una opción):

- Tosta de pan de campo con gravlax, alcaparras y eneldo – Don Próspero Tannat Merlot
- Tartar de remolacha con crema de palta – Mayúsculas Tannat Maceración Carbónica

Plato Principal (elegir una opción):

- Ojo de bife con risotto cremoso de Tannat – Tannat Reserva.
- Capeletis de zapallo cabutia asado y queso azul con ganache de queso crema – Pinot Noir Reserva

Postres (elegir una opción):

- Martín Fierro: Membrillos en conserva con ganache de queso crema – Espumoso Clásico
- Cremoso de chocolate con sal marina y aceite de oliva – Espumoso Clásico

Bebidas incluídas:

- Agua mineral y refrescos.
- Barra de vinos libre durante la fogata.
- Maridaje durante la cena.
- Café / Té.

Luego de finalizadas las actividades, emprenderemos retorno rumbo a Montevideo, destino al cual estaremos llegando aproximadamente a las 00:30 hs.



Incluye:

- *Traslados desde Montevideo y coordinador acompañante durante todo el recorrido.*
- *Recorrido por la bodega.*
- *Cena (Entrada, Plato Principal, Postre, Agua, Refrescos y Vinos).*

Precio contado o débito por persona:

- **\$ 3.850**

Forma de hacer la reserva:

- *Llenar el formulario de reserva correspondiente, el cual se encuentra disponible para su descarga en nuestra página web.*
- *Seña de \$U 1.850 en un plazo de dos días hábiles luego de enviado el formulario.*
- *Envío copia de la constancia de depósito por whatsapp al 099 95 95 43 o por mail a info@conosurviajes.uy.*



Medios de pago:

- *BROU: Caja Ahorros 110267556-00001 a nombre de Javier Fernández Goñi.*
- *Nº de Cuenta anterior CA 600-6933800 a nombre de Javier Fernández Goñi.*
- *Banco Santander: Sucursal 08 – N.º de Cuenta 235504, a nombre de Javier Fernández Goñi*
- *Abitab: Cuenta Abitab 5960 a nombre de ConoSur Viajes.*
- *En caso de abonar en el bus, agradecemos se haga en efectivo y con el importe justo.*
- *Por pago con Tarjetas de Crédito, consulte.*

Importante:

- *Lugares limitados, recomendamos hacer la reserva con anticipación.*
- *El itinerario puede sufrir modificaciones, siempre y cuando sean para mejorar su experiencia de viaje, o por hechos fortuitos y causas ajenas a Cono Sur Viajes.*
- *Pasajeros con restricciones alimentarias (vegetarianos, veganos, celíacos, diabéticos), deben dejarlo asentado en el formulario de viajero el cual se encuentra disponible en nuestra web.*
- *No se incluyen las propinas.*
- *Efectuada la reserva quedan aceptados nuestros términos y condiciones, los que se pueden consultar en nuestra página web.*
- *ConoSur Viajes es una agencia registrada en el Ministerio de Turismo con el número 566.*

