

Vino entre fronteras

Badajoz, Alentejo y Tierra de Barros

5 noches

Grupo
10 - 18



Patrimonio



Vinos



Gastronomía

Un viaje de contrastes: vinos y gastronomía de España y de Portugal, alojamiento en la ciudad y otro entre viñedos...

En este viaje os proponemos que viváis a ambos lados de la raya. La frontera entre España y Portugal por Extremadura nos ofrece un sinfín de recursos naturales, culturales y gastronómicos que bien merecen una visita.

Os hemos preparado una experiencia completa en la que degustaréis vinos extremeños y alentejanos, viviréis una inolvidable experiencia en torno al jamón ibérico y saborearéis Badajoz, el Alentejo y la Tierra de Barros con todos los sentidos.



LOS ALOJAMIENTOS 5 noches en régimen de alojamiento y desayuno

HOTEL NH GRAN CASINO EXTREMADURA: moderno hotel construido junto al río Guadiana, desde donde pueden disfrutarse unas magníficas vistas de buena parte de la ciudad y especialmente de la Alcazaba árabe.

HOTEL BODEGA EL MORAL: un cortijo del siglo XIX, reformado recientemente con la categoría de hotel de 4 estrellas. Situado entre viñedos en el corazón de la Tierra de Barros es el lugar idílico para descansar y dejarse despertar por los sonidos de la naturaleza que le rodea. Una gran piscina desde la que se divisan enormes extensiones de viñedo completa el encanto del alojamiento. El hotel está vinculado a la bodega Pago de las Encomiendas.





LOS VINOS

Dos comarcas, dos bodegas, dos personalidades

A pesar de su cercanía geográfica, las comarcas del Alentejo (Portugal) y la Tierra de Barros (subzona de la D.O. Ribera del Guadiana) ofrecen vinos con personalidades muy diferentes.

BODEGAS REYNOLDS

La historia de Bodegas Reynolds se remonta a finales del siglo XIX, cuando Thomas Reynolds, marinero y comerciante inglés recala en Portugal en 1820 atraído por el negocio del vino. Desde entonces, varias generaciones de la familia Reynolds han elaborado vino en el Alentejo portugués, fijando sus viñedos y bodega junto a la Sierra de San Mamede. El microclima de la sierra y la profesionalidad y el respeto en el tratamiento de la uva en los procesos de elaboración dan como resultado vinos de excelente calidad y con un carácter único.

Comida tradicional alentejana en la propia bodega después de la visita.

BODEGA PAGO DE LAS ENCOMIENDAS

Bodegas Pago Las Encomiendas nace en el año 2007. Sus vinos reflejan el trabajo realizado en el campo a lo largo de varias generaciones y la puesta en marcha de los conocimientos enológicos y agrícolas actuales, con una especial atención a las prácticas biodinámicas.

La bodega cuenta con 200 hectáreas de viñedo propio localizadas en el corazón de Tierra de Barros, zona de excepcionales condiciones medioambientales al sur de Extremadura.

Los vinos de las Encomiendas han sido premiados en las más importantes ferias enológicas del mundo, que cataremos al final de la visita.





LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

Un recorrido por la gastronomía extremeña y alentejana a través de una selección de restaurantes de muy diferentes estilos y ambientes.

EL MIRADOR DEL GUADIANA (Hotel NH Gran Casino)

Cena de bienvenida en el restaurante del propio hotel con unas impresionantes vistas sobre Badajoz y el Guadiana. Ofrece una cocina actual basada en el producto extremeño elaborada y servida con mimo por un sobresaliente equipo de cocina y sala dirigidos por Nazario Cano, galardonado con una estrella Michelin por su restaurante Odiseo (Murcia)

EL SILENCIO

El Silencio es un local sorprendente en pleno casco antiguo de Badajoz. A El Silencio se le ha añadido *Le Salon*, para completar la oferta gastronómica y donde se pueden degustar vinos de la tierra con recetas tradicionales de Extremadura y otras creaciones.

LUGARIS

Sin duda uno de los restaurantes más emblemáticos de Badajoz, ofrece una cocina de producto local con toques de vanguardia. Distinguido desde hace varios años con el distintivo *Bib Gourmand* de la Guía Michelin.

LA COCINA ALENTEJANA

El rústico y tradicional restaurante *Espalha Brasa*, situado en pleno campo, nos ofrecerá una cocina de hondas raíces populares con sus platos cocinados lenta y pacientemente en horno de leña.

Otra comida tradicional alentejana servida en las mismas instalaciones de Bodegas Reynolds completará vuestro paseo por la gastronomía alentejana.

HOTEL BODEGA EL MORAL

Completaréis el recorrido por la gastronomía local con las cenas y la comida de despedida ofrecidas en el Hotel Bodega el Moral.





CUIDADES FRONTERIZAS: BADAJOZ Y ELVAS

Dos visitas guiadas para conocer el patrimonio y el pasado militar de estas dos ciudades separadas por pocos kilómetros y una frontera.

BADAJOZ

Ciudad fundada en s. IX conserva un importante legado árabe. Con una de las alcazabas mayores de Europa y un sistema de baluartes, en parte, bien conservado. Badajoz se muestra al viajero con toda su personalidad de una ciudad de frontera.

Recorrer la Plaza Alta y otras recoletas plazuelas o pasear al atardecer por el adarve de la alcazaba son algunas de las experiencias que no debes perderte.

ELVAS

A pocos kilómetros de Badajoz se encuentra Elvas con un conjunto de murallas abaluartadas declarado Patrimonio de la Humanidad en 2012. Destacan las fortalezas de Santa Luzia y Nossa Senhora de Graça. Merece la pena una visita a la Plaza de la República, al Cementerio de los Ingleses y un paseo por sus calles pavimentadas con los empedrados típicos del Alentejo.





SAFARI DEL JAMÓN

Una inmersión en los paisajes y sabores del jamón ibérico

Acompañados por el cortador de jamón y conferenciante del cerdo ibérico Pepe Alba, realizaréis un recorrido paisajístico por las comarcas del suroeste extremeño visitando dehesas con cerdos ibéricos y un secadero de jamones.

La jornada concluye con una degustación in situ de productos ibéricos.





Información y reservas: info@extremasensacion.com Tlf.:606620749

extremasensación
www.extremasensacion.com

EL VIAJE INCLUYE POR PERSONA:

- 3 Noches en habitación doble en régimen de alojamiento y desayuno en el Hotel NH Gran Casino *****
- 2 Noches en habitación doble en régimen de media pensión en Hotel Bodega el Moral ****
- Cena de bienvenida en El Mirador del Guadiana
- Una cena en El Silencio
- Menú degustación en Restaurante Lugaris
- Visita a Bodegas Reynolds con comida incluida
- Visita guiada a Badajoz
- Una comida en Restaurante Espalha Brasa
- Visita guiada a Elvas
- Visita y cata en Bodegas Pago de las Encomiendas
- Safari del Jamón, incluidos desplazamientos y degustación de productos ibéricos.
- Comida de despedida en Hotel Bodega el Moral.
- Traslados en minivan Mercedes o microbús (según número de viajeros):
 - Badajoz - Bodegas Reynolds - Badajoz
 - Badajoz - Elvas - Badajoz
 - Badajoz - Hotel Bodega el Moral
 - Hotel Bodega el Moral - Badajoz
- Seguro de viaje

La seguridad de nuestros clientes es nuestra prioridad. Todos nuestros viajes se irán adaptando a las posibles restricciones y recomendaciones en materia de COVID-19. Ofreceremos alternativas a las actividades que pudiesen verse afectadas

Unos días antes del viaje, enviaremos el programa completo, con ubicaciones e información útil.

Nuestros viajes son propuestas abiertas: si deseas añadir, modificar o eliminar alguna actividad, así como incluir medios de transporte, estaremos encantados de personalizar el viaje para ti.

