

ECOSACRA

EXPERIENCIA PRIVADA DE ENOTURISMO

Viticultura heroica en estado puro

En el corazón de la Ribeira Sacra, donde la viña desafía pendientes del 60 %, nace una experiencia concebida para quienes valoran la autenticidad, el silencio y el privilegio de lo exclusivo.

Durante su estancia, la bodega permanecerá reservada únicamente para su grupo. Intimidad absoluta. Atención personalizada. Tiempo sin prisas.

EXPERIENCIA DEGUSTACIÓN

50 € por persona

Cata privada de tres vinos elaborados por SACRA ACTIVA.

Una interpretación del territorio a través de nuestras viñas situadas frente a la bodega, cultivadas en viticultura heroica.

Incluye selección de bebidas.

Selección gastronómica de proximidad

Quesos artesanales de Chantada, entre ellos

Savel e Queixo da Josefa

Premio al Mejor Queso Azul de España y de vaca joven.

Empanada gallega tradicional

Jamón de cerdo de castaña cortado a mano

Embutidos artesanales

Ensalada de temporada

Postre casero · Café · Licores tradicionales

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA PREMIUM

Cata privada de tres vinos elaborados por SACRA ACTIVA

Selección de quesos artesanales de Chantada

Catering exclusivo servido por el prestigioso
Restaurante A FARAGULLA

Menú Tradición · 63 €

Jamoncito de gallo de Vila de Cruces guisado lentamente

o

Carrilleras de ternera estofadas a fuego pausado

o

Costilla de cerdo de castaña asada y glaseada

Guarniciones tradicionales de temporada

Menú Reserva · 68 €

Cordero lechal asado al estilo tradicional

Patatas y pimientos asados

Ensalada de encurtidos caseros

Todos los menús incluyen

Postre casero · Café · Licores tradicionales

Condiciones de la experiencia

Niños menores de 2 años · Cortesía

De 2 a 9 años · 22 €

De 10 a 18 años · 42 €

Mínimo 6 comensales adultos

El menú deberá ser el mismo para todo el grupo.

Infórmenos de posibles alergias e intolerancias.

Impuestos incluidos.