



Catálogo Enoturismo RE Tour Operador

2023-2024

DEGUSTACIONES

Degustación REdoble

Tour por bodega subterránea + Degustación de 2 vinos: RE Chardonnnoir - RE Cabergnan + Tabla de pan, aceitunas, aceite de oliva RE y bálsamo de vino RE

\$13.000 p/p

Degustación REcreación

Tour por bodega subterránea + Degustación de 4 vinos: RE Pinotel - RE Chardonnnoir - RE Mediterráneo - VIGNO + Tabla de pan, aceitunas, queso, aceite de oliva RE y bálsamo de vino RE

\$21.000 p/p

Degustación REgocijo

Tour por bodega subterránea + Degustación de 6 vinos: RE Pinotel - RE Enredo - RE Chardonnnoir - REdoble - RE Syragnan - RE Cabergnan + Tabla de pan, aceitunas, queso, charqui de wagyu, aceite de oliva RE y bálsamo de vino RE

\$30.000 p/p

TOURS

Tour RE

Recorrido guiado por nuestra bodega donde podrás conocer: Jardín de variedades ancestrales - Sala de licores - Sala de balsámicos - Sala subterránea de barricas y tinajas - Emporio RE

\$10.000 p/p

Tour RE Encuentro

Tour RE + Degustación de 3 vinos: RE Pinotel - REdoble RE Cabergnan + Tabla de pan, queso, fruta deshidratada, aceitunas aceite de oliva RE y bálsamo de vino RE

\$21.000 p/p

Tour REvelación

Tour RE + Degustación de 5 vinos: REcuerdo - RE Chardonnnoir - RE Mediterráneo - RE Syragnan - VIGNO + Tabla de pan, queso, fruta deshidratada, aceitunas, aceite de oliva RE y bálsamo de vino RE

\$27.000 p/p

Tour RE Especialidades

Tour RE + Degustación de 7 vinos: RE Pinotel - RE Enredo - RE Chardonnnoir - RE Chardonnnoir Tinto- RE Syragnan - VIGNO - RE Cabergnan + Tabla de pan, queso, fruta deshidratada, aceitunas, charqui de wagyu, aceite de oliva RE y bálsamo de vino RE

\$37.000 p/p

Tour RE Descubrir

Tour RE + Degustación vino Ícono REnace + Tabla de pan, queso, fruta deshidratada, aceitunas, charqui de wagyu, aceite de oliva RE y bálsamo de vino RE

\$137.000 p/4 p

PICNIC RE

Tour por bodega subterránea +
Picnic en nuestro patio de alcornoques con
canasta para 2 personas que incluye: 2 sándwich
de pan italiano + fruta de estación +
2 pasteles del día.

Valor \$40.000 p/2p

REserva mínimo con
48 hrs de anticipación.
No incluye vino.

MARIDAJE RE

Tradicional

Entrada | "Tártaro de atún"

Fresco tártaro de atún con palta y sésamo + Vino RE Enredo.

Fondo I | "Ravioli Rojo"

Raviolis de betarrága rellenos con salmón en salsa de
espumante y nueces + vino RE Chardonnair Tinto.

Fondo II | "Filete de Carne"

Filete de vacuno con papas camote + vino RE Cabergnan.

Postre | "REliquia fresca"

Láminas de chocolate blanco y negro con base de crême
brûlée y salsa de fruta tropical + REliquia.

Vegano

Entrada | "Trocitos del mar"

Ceviche de cochayuyo + vino RE Pinotel.

Fondo I | "Raviolis Rellenos"

Raviolis rellenos con verduras en salsa de espumante y
crema vegana + vino RE Chardonnair Tinto.

Fondo II | "Setado"

Champiñon relleno con carne de soya y puré de camote +
vino RE Syragnan.

Postre | "REliquia fresca"

Láminas de chocolate blanco y negro con base de crême
brûlée y salsa de fruta tropical + REliquia.

Valor \$53.000 p/p

REserva mínimo con
48 hrs de anticipación.

*Menú maridaje REferencial, cambia según RE estación.

ENÓLOGO POR UN DÍA

Actividad grupal donde podrás aprender del
proceso de elaboración del vino y crear tu propia
RE mezcla, guiada por nuestro sommelier.
Incluye tour por la Bodega + degustación de:
SYRAH, CARIGNAN, CABERNET SAUVIGNON.

Valor \$30.000 p/p

REserva mínimo con
24 hrs de anticipación.
Mín. 4 personas