



VIÑEDOS
DEL
INCA

WAYOCARI PERÚ

WAYOCARI WINE

Vino con Carácter y Perseverancia

Plantas de Burdeos, Francia

Cultivado en Huayoccari, Urubamba, Cusco, Perú

Vino producido y embotellado en Huayoccari



TOUR VIÑEDO WAYOCARI:

La Magia de los Andes en Cada Gota

Descubre una de las experiencias más exclusivas del Perú. En el corazón del Valle Sagrado, a 2.989 m.s.n.m., el Viñedo Wayocari cultiva una historia de carácter y perseverancia. Aquí, la nobleza de las plantas de Burdeos se eleva a la cima de los Andes, adaptándose a un clima único que le da al vino un carácter sin igual.

Duración: 1 hora y 30 minutos a 2 horas

Incluye maridaje



PASOS DEL TOUR VIÑEDO WAYOCARI:



PASEO POR EL VIÑEDO

Conoce la historia familiar detrás del proyecto y descubre cómo la cepa Tannat, importada de Francia, se adaptó a las faldas del nevado Pitusiray



LA ESENCIA EN LA COPA

Comprende cómo la extrema variación térmica (de 0 °C en la noche a 28 °C en el día) se traduce en taninos, polifenoles y un color, aroma y sabor intensos



MARIDAJE DE ALTURA

La experiencia culmina con una exquisita degustación de nuestro exclusivo vino, acompañado de los más deliciosos panes y quesos de la región.





TANNAT 2022

Cusco

Bodega: Viñedos del Inca

Distrito: Huayocari, Distrito de Huayllamba

Viñedo: Viñedos del Inca

Uvas: 95% Tannat & 5% Malbec

Categoría: Tinto

Sub Categoría: Seco

Graduación alcohólica: 14%

Vinificación

Las uvas fueron vendimiadas manualmente, despalilladas y estrujadas. Las pieles estuvieron en contacto con el mosto para ceder color, aroma y sabor. Para la fermentación alcohólica se usaron levaduras externas, después el proceso continuó con la fermentación maloláctica, para finalmente reposar en barrica 12 meses y en botella otros 12 meses más.

Temperatura

16° C

Enólogo

Ezequiel Bellone

Experiencias adicionales:

CEREMONIA DE PAGO A LA TIERRA:

Conexión Espiritual en el Corazón del Cusco

Experiencia diseñada para conectar con la cosmovisión andina a través de una ceremonia de "Pago a la Pachamama". Un chamán local guiará al grupo en un ritual ancestral de agradecimiento y purificación con elementos sagrados de la naturaleza, ofreciendo una oportunidad para honrar la tierra y hallar la paz interior.

Duración: 1 hora

Esta experiencia solo se puede tomar de manera complementaria al primer tour ()*



PASOS DEL TOUR CEREMONIA DE PAGO A LA TIERRA:



BIENVENIDA Y PURIFICACIÓN

El chamán da una cálida bienvenida y comparte la sabiduría ancestral sobre la Pachamama. El grupo se reúne en círculo para el primer acto simbólico: la limpieza. Cada visitante frota sus manos con tierra sagrada y luego las enjuaga con agua del río Vilcanota, en un gesto de unión, purificación y renovación.



LIMPIEZA Y ARMONIZACIÓN ENERGÉTICA

Para la limpieza espiritual, el chamán tomará ramas de ruda y las frotará suavemente en las manos de los visitantes, pidiéndoles que las huelan para despertar los sentidos. Cada participante recibirá una limpieza energética con ramas de ruda y agua florida, moviendo las ramas sobre el cuerpo para disipar las malas energías.

PASOS DEL TOUR CEREMONIA DE PAGO A LA TIERRA:



ACTO DE PAGO A LA TIERRA

El chamán guía la ofrenda a la Pachamama, un acto sagrado de unión y gratitud. Con respeto se colocan, capa por capa de algodón que representa el cielo, flores que evocan armonía, hojas de coca como puente espiritual, galletas para la prosperidad, semillas como símbolo de abundancia y azúcar para endulzar los caminos. Finalmente, la ofrenda se envuelve y se entrega a la tierra, devolviendo lo recibido y pidiendo protección para el futuro.



CIERRE Y BENDICIÓN

El chamán sellará la ofrenda y la enterrará, agradeciendo a la Pachamama por todo lo que nos brinda: agua, alimento, trabajo y vida y pedirá protección y buenos caminos para todos los participantes.

La actividad culmina invitando a los visitantes a un momento de reflexión y silencio para interiorizar la experiencia. El chamán se retira dando bendiciones andinas.

CONTÁCTANOS



Lima
Sueli Espinoza

✉ marketing@vinedosdelinca.com

☎ +51 981 424 336

