

EXPERIENCIA TEQUILERA EN BARRICA 2 DIAS Y 1 NOCHE

DIA 1

Su llegada a las instalaciones del Hotel Matices deberá ser antes de las 13:30 hrs.

- **14:00 hrs** tendremos una comida con menú de 3 tiempos, nos deleitaremos con un delicioso coctel (margarita) de Mango, preparada con pulpa de mango natural, si no es temporada se ofrecerá de otro sabor.
- **15:00 hrs.** Check in en el único hotel con una fábrica Tequilera, habitaciones en forma de Barrica, rodeadas de un campo agavero, para vivir la experiencia de sentirse añejado como un buen Tequila.
- **15:30 hrs.** Disfrutaremos de un recorrido por las instalaciones de La Cofradía, para conocer el interesante proceso que convierte el corazón del agave en nuestra bebida nacional, visitando instalaciones que narran historias y nos invitan a brindar al estilo Cofradía, degustaremos una deliciosa Margarita.
- **17:00 hrs** Aprenderemos a descubrir que se esconde en cada trago del Tequila, sus olores, sus colores, sus sabores y recuerdos que caracterizan a los Blancos, Los Reposados y Los Añejos, 100% de Agave.
- **19:00 hrs** Disfrutaremos de una deliciosa Cena de 3 tiempos en nuestro lugar especial (La Taberna del Cofrade o servicio a la habitación).

Hospedaje en Barricas.

DIA 2

- **9:00 hrs**. Tomaremos el Desayuno en la Terraza Bar, (LA CATRINA), único escenario inspirado en la tradición mexicana del día de muertos, en donde podrás degustar de alimentos y bebidas típicas, todo en el marco representativo de la imagen de Posadas, retomada por Diego Rivera.
- **10:00 hrs**. Aprenderemos La Jima, una de las principales actividades en el proceso del tequila y también la más artesanal, una tradición que ha trascendido por años y que podremos realizar como parte de esta experiencia tequilera en los campos de agave azul.
- **11:00 hrs** Diseña tu botella en cerámica, (1 botella de la cofradía iguana reposado 375ml, materiales para el diseño de su botella, pinceles y pintura) no incluye el envío, tiempo aproximado de entrega de producto 4-5 semanas. O Cabalgata en el paisaje Agavero
- 12:00 hrs. Check out.
- **13:00 hrs.** Destilando y Fermentando, aprenderemos como la destilación es parte del proceso del tequila donde el mosto de aguamiel se convierte en la bebida espirituosa dados los altos niveles de graduación alcohólica alcanzados, el corte adecuado de cabeza, cuerpo y colas en esta etapa, determina la calidad de los buenos tequilas.

También experimentaremos el proceso de una fermentación abierta y aprenderemos a vigilar y controlar los mostos en un área real de fabricación del tequila.

Fin de los servicios.

Informes y Reservaciones



INCLUYE:

- 1 Noche de hospedaje en habitación de Barrica (aged king)
- 1 Desayuno
- 1 Comida
- 1 Cena
- 1 Coctel de Mango (en temporada, o puede ser de otro sabor)
- Tour Vive la Experiencia de la fabricación
- Cata de Tequilas Blanco, Reposado y Añejo
- Actividades: Haz jimado,
- Vamos a fermentar y Destilando juntos.
- Diseña tú botella en cerámica o Cabalgata en el Paisaje Agavero

NO INCLUYE:

- Transportación desde y hacia su lugar de origen
- Propinas a Bell Boys, Camaristas, Guías, Choferes, Maleteros, etc.
- Gastos Personales
- Alimentos no especificados en el itinerario o en el apartado incluye.

Precio por Pareja \$13,940 en base Doble (Tarifa no aplica en días festivos) Vigencia 15 Dic. 2025

NOTA: Si su llegada es al aeropuerto de Guadalajara pregunta por nuestras tarifas en servicio privado viaje redondo Apto Gdl /Hotel en Tequila/Apto Gdl