vinetur

Bodega Vistalba refuerza su oferta de invierno con catas, visitas y cocina local

La bodega de Luján de Cuyo propone recorridos guiados, experiencias participativas y un wine bar con platos regionales

viernes 26 de junio de 2026



Bodega Vistalba ha puesto en marcha una programación especial para los meses de junio y julio con la que busca atraer tanto a residentes de Mendoza como a visitantes interesados en el vino y la gastronomía. La propuesta se desarrolla en su finca de Luján

de Cuyo, en un entorno de viñedos con vistas a la cordillera de los Andes.

La bodega plantea una oferta de enoturismo centrada en visitas guiadas, degustaciones de distintos niveles y actividades participativas. Según explican desde la empresa, el recorrido arranca con una visita por la bodega y los viñedos para mostrar el proceso de elaboración y la filosofía de la casa.

A partir de esa base, los visitantes pueden elegir entre varias catas. La Degustación Malbec está orientada a conocer distintas expresiones de esta variedad a través de vinos procedentes de diferentes terroirs mendocinos. Junto a ella, las degustaciones Clásica, Reserva y Alta Gama recorren algunas de las etiquetas más representativas de las colecciones Vistalba, Tomero y Progenie.

Para un público que busca propuestas más exclusivas, Bodega Vistalba ofrece la experiencia Partidas Limitadas Especiales y Aceite de Oliva. La actividad reúne vinos de producción limitada con maridajes seleccionados e incorpora el aceite de oliva Vistalba Corte V.

La programación incluye también formatos más participativos. Uno de ellos es el Blending Game, pensado para grupos de amigos o familias. En esta actividad, los asistentes aprenden las características de distintos vinos y elaboran su propio ensamblaje, con una dinámica que les acerca al trabajo del enólogo.

Otra de las opciones es la Cata a Ciegas, planteada como una experiencia lúdica para poner a prueba los sentidos. La bodega señala que esta propuesta busca ayudar a reconocer aromas, sabores y estilos de vino mediante juegos y dinámicas dirigidas a aficionados y personas con curiosidad por iniciarse.

La visita puede completarse en el wine bar de la propiedad, donde la oferta gastronómica está pensada para compartir. El menú incluye vinos servidos con tablas de quesos premium, jamón español reserva, conservas ahumadas artesanales y empanadas mendocinas.

A esa selección se añaden ciabattas gourmet, bruschettas, pastel de ossobuco, quiche de verduras de estación y ensaladas frescas. La propuesta se cierra con postres clásicos y regionales acompañados de café o té.

Con esta programación de invierno, Bodega Vistalba busca presentar una experiencia completa en torno al vino, la cocina y el paisaje de una de las zonas vitivinícolas más conocidas de Mendoza.