vinetur

Entre viñedos y Jacuzzi: Experiencia de lujo en Rosell Boher Lodge burbujas gastronomía y relax

Ubicado en el corazón de Alto Agrelo, Mendoza, Rosell Boher Lodge & Spa, es un viaje sensorial completo

lunes 22 de diciembre de 2025

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Visitar Mendoza en Primavera siempre es un placer. Mi experiencia comenzó alojándome en la Villa Deluxe, un espacio de 100 metros cuadrados que combina lujo, comodidad y vistas inspiradoras a los verdes viñedos .



La terraza con jacuzzi se convirtió en mi refugio personal, un lugar donde disfuté cada atardecer, con sus vistas a los viñedos y a la cordillera de Los Andes, los tonos dorados del sol y la inmensidad de las montañas, invita a celebrar la naturaleza, descansar, desconectarse, vivir cada momento con tranquilidad absoluta y los mejores espumantes de Argentina.



Uno de los momentos más memorables fue la cata de espumantes en la cava subterránea, guiada por la Sommelier de la bodega. Tuve la oportunidad de recorrer la historia y el proceso detrás de cada etiqueta, desde el Casa Boher Extra Brut, pasando por el Rosell Boher Encarnación, hasta los delicados Brut Rosé, también catamos vinos tranquilos blancos y tintos, acompañados de un delicioso plato tapeo con quesos gourmet de la región para potenciar cada sabor.



Cada sorbo revela la elegancia y complejidad de un espumante elaborado con método champenoise, donde las finas burbujas acompañan, con sus aromas cítricos, notas florales y a pan tostado. La cata no solo fue una cata profesional, sino que además, fue un viaje sensorial por la tradición y creatividad de la bodega, transmitido con pasión por quien guio mi experiencia.



La propuesta gastronómica, un maridaje perfecto: Desde el comienzo del día disfrutamos de los sabores de su completo desayuno Continental, cuidado en cada detalle, panificados recién horneados, integrales, masa madre, croissants, mermeladas artesanales, frutas frescas, jugos naturales, cereales, yogur y demás productos, suman frescura y energía a nuestra mañana.



Desde entradas delicadas, pasando por platos principales que combinan productos locales, orgánicos y de estación, hasta postres finos, cada bocado fue un descubrimiento, potenciados con las inmejorables vistas a los viñedos de la bodega



La gastronomía en **Rosell Boher Lodge** complementa de manera sublime la experiencia enológica. Cada plato fue cuidadosamente pensado para resaltar los aromas y texturas de los espumantes. Siempre me entrego a las sugerencias del Chef, en éste caso con Emiliano Gasque, quien está a cargo de la cocina, donde cada plato es diseñado para resaltar **los productos locales y de estación,** armonizando perfectamente con los espumantes de la **bodega Rosell Boher**, en un ambiente cálido y elegante, fue el complemento perfecto para un día dedicado al placer de los sentidos.



Probé entradas como **Trucha proveniente de criadero en la zona de Los Chacayes,** con zanahorias baby de la huerta y gel de espumante, provoleta de cabra con pesto de tomates secos y pistachos, expresan una cocina, con el mejor producto local, que dialoga con el entorno y la identidad del lugar, con delicadas texturas y sabores umami.



El maridaje con los espumantes Rosell Boher realzó los aromas y generó una experiencia sensorial completa, donde la cocina se transforma en arte y emoción. La atención personalizada y la presencia del chef hicieron que la experiencia fuera

exclusiva e inolvidable.



Carnes & Espumosos: Maridajes a otro nivel. La sugerencia de experimentar el menú de pasos entero acompañado con diferentes espumantes de la bodega fue toda una novedad, pero debo admitir que adquirí un nuevo conocimiento y el corte de **Ojo de bife fue perfecto con el MIllessimé, ya que el volumen en boca del espumoso, perfeccionó el maridaje y lo llevó a otro nivel.** Entre los principales, también ofrecen cordero cocido a baja temperatura, los cortes de novillo Angus grillados, ñoquis de camote con manteca tostada cítrica, entre otras delicias. Los postres, como el panqueque relleno de dulce de leche de cabra o la mousse de chocolate con crumble de algarroba, cierran la experiencia con sutil equilibrio.



Más allá del lodge, entorno paisajes y sensaciones: Además de la cata y la gastronomía, el **Rosel Boher lodge** ofrece la posibilidad de recorrer los viñedos a pie o a caballo, disfrutar de la paz del entorno natural y conectarse con cada rincón del lugar. La combinación de lujo, calma y bienestar, hace que cada momento sea realmente memorable.



Mi estadía en la **Villa Deluxe con jacuzzi** y la inmersión en la experiencia de los espumantes de Mendoza no solo me permitió descansar profundamente, sino también reconectar con la pasión que hay detrás de cada botella y de cada detalle del lodge. Es

un lugar donde el tiempo parece detenerse, y donde cada burbuja, cada plato y cada atardecer dejan huella .



Bienestar entre viñedos: El Spa de Rosell Boher es un verdadero refugio de calma. Inspirado en la montaña y los viñedos, propone circuitos de bienestar que combinan sauna, duchas sensoriales, masajes y momentos de relajación profunda. Cada tratamiento está pensado para acompañar el ritmo natural del entorno, invitando a reconectar cuerpo y mente en un ambiente de serenidad absoluta.



Una experiencia que permanece, **Rosell Boher Winery Lodge & Spa** no es solo un destino enológico, combina lujo, naturaleza, excelencia enológica y gastronómica. Desde la villa, el jacuzzi, la cava subterránea hasta los sabores cuidadosamente maridados, todo está pensado para crear recuerdos únicos. **Esta experiencia es ideal para quienes buscan vivir Mendoza desde la intimidad y el detalle, celebrando las burbujas de sus espumantes y la magia de cada experiencia. La gastronomía de autor, los espumantes de excelencia, el bienestar, la naturaleza y la hospitalidad se conjugan con natural elegancia, creando momentos que trascienden la estadía y que permanecen en la memoria.**

Rosell Boher Winery Lodge & Spa: Servidumbre de Paso S/N entre Ruta Provincial 86 y Ruta 7, Agrelo Mendoza. Por Mariana Bergutz Comunicación Winetourism Food and Wine **@revistatravelgourmet**