vinetur

# Este verano disfrutá entre los viñedos de Bodega Domciano

En el corazón de Maipú, Mendoza

viernes 16 de enero de 2026

ESCRITO POR MAPA DEL VINO




Si querés vivir un verano entre viñas, Bodega Domiciano, en Coquimbito, Maipú, Mendoza propone una selección de propuestas enogastronómicas para esta temporada estival 2026.

La visita (de una hora) comienza con un paseo guiado por los viñedos y las instalaciones de la bodega, con paradas en la sala de tanques, piletas y cava de barricas. Al finalizar el paseo llega el momento de la degustación de los vinos, con selección a la carta.

Quienes solo quieran realizar la visita sin degustación, la duración es de 30 minutos con un costo de $5.000 por persona a partir de los 14 años.

De lunes a sábados, de 13 a 15.30, se puede almorzar en la bodega. Hay un menú de 4 pasos ($70.000 sin bebida) o con una copa distinta para maridar cada paso ($80.000). El menú infantil ($25.000) incluye milanesas de peceto con papas o espaguetis con salsa fileto, una lata de gaseosa y una paleta helada.

El **menú ejecutivo** ($40.000) incluye un plato principal con opciones como ladrillo de osobuco braseado con verduras al horno, salsa demi glace y gremolata; marinera de gatuzo, ensalada fresca con pickles de vegetales, parmentier de papas y cebollas asadas; matambrito de cerdo napolitano con bastones de papas y boniato, salsa brava y limón sellado; o fideos rellenos gratinados con salsa blanca. Además incluye un mix de panificados y dips, copa de vino, servicio de agua y café.

El **menú Manso** ($35.000) incluye una copa de vino, servicio agua y de entrada se podrá disfrutar un pastel frito de osobuco braseado acompañado por salsa yasgua o como opción veggie un pastel frito de verduras asadas y queso. De principal hay lasagna con salsa bolognesa o lasagna vegetariana con salsa filetto. Y para el momento del postre llega una degustación de quesos y dulces.

Además, la cocina de la bodega ofrece un **tapeo** con opciones como dúo de pasteles fritos con salsa yagua ($10.000), croquetas de hongos con aderezo ranch ($13.000), sándwich de carne braseada con verdes, pickles y emulsión de jalapeños ($15.000), tabla de quesos para dos personas con panes ($15.000) o croquetas de carne con salsa brava ($12.000).

**¿Dónde queda?** Dorrego 4901, Maipú, Mendoza

**Reservas**: Al +549 2616 13 7503 o vía mail a turismo@domiciano.com.ar

**Visitas guiadas:** De lunes a sábados a las 10, 11.30, 12.30 y 16.30. A las 12.30 y 16.30 hay tours en inglés.

**ACERCA DE BODEGA DOMICIANO**

Fundada en 2005, Bodega Domiciano es una bodega familiar que celebra la pasión por el buen vino y sus tradiciones. La bodega -situada en Coquimbito, Maipú, una de las zonas más tradicionales en la elaboración de vinos en Mendoza- fue construida en 1919 con grandes ladrillos de adobe y luego fue adaptada a la vitivinicultura moderna, evidenciando un contraste de tradición y vanguardia.

**Para más información**: www.domiciano.com.ar