

'¡Bienvenidos a un viaje inolvidable al mundo del aroma y el sabor!'

Автор(и): Растителна защита
Дата: 02.10.2023 Брой: 10/2023

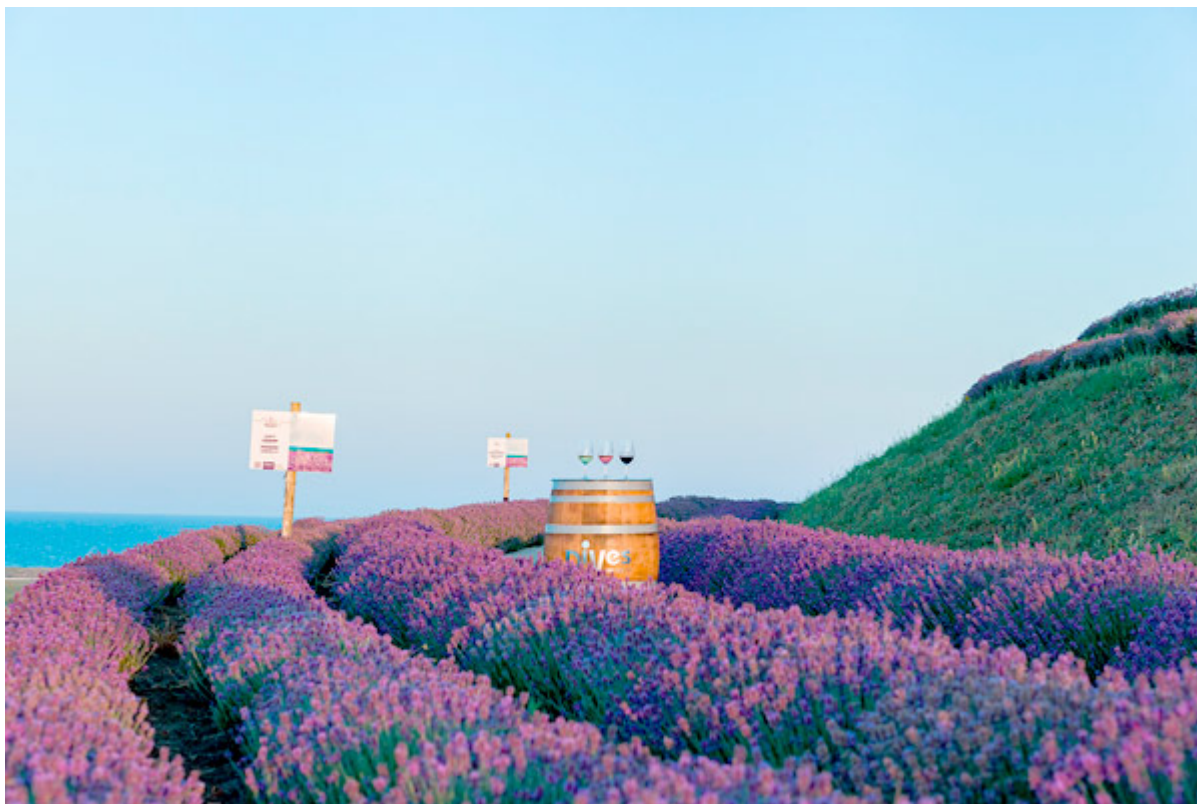


Con este saludo durante la temporada de verano de 2023, la bodega recibió a varios miles de visitantes, muchos de ellos con reserva previa – a través de un operador turístico, la plataforma Tripadvisor/Viator, Gifto y otros. La temporada de verano en el Mar Negro es el momento perfecto para descubrir todo lo que la **Bodega DiVes** tiene para ofrecer, concretamente tres tours excepcionales que convirtieron las vacaciones de muchos turistas búlgaros y extranjeros en un verdadero placer:



Tour Histórico

La bodega se encuentra en la histórica colina Simeonova Mogila, asociada con una de las batallas más épicas de nuestra historia: la Batalla del Río Aqueloo del 20 de agosto de 917. El Zar Simeón el Grande comandó la batalla desde el mismo lugar donde ahora se ubica la bodega, razón por la cual la zona lleva el nombre de "Simeonova Mogila". Guiados por un experto guía, los visitantes se familiarizan con la historia de la batalla y el monumento "El Ojo del Vencedor".



Cata de Aromas de Lavanda

La bodega le ofrece una oportunidad única de sumergirse en el mundo de 5 variedades de lavanda búlgara de alta calidad y, mediante una técnica especial, disfrutar de los aromas puros y delicados que porta cada variedad individual. Esta atracción sin duda deleitó los sentidos de nuestros huéspedes durante los meses de junio, julio y principios de agosto y enriqueció sus conocimientos sobre la planta y su origen. Las impresionantes fotografías de las terrazas de lavanda con el mar de fondo complementan la experiencia.



Tour del Vino – Cata de Vinos

Durante casi 10 años, la bodega ha estado desarrollando su Tour del Vino e Histórico y se ha consolidado como un destino preferente para visitas enológicas en la región de Nessebar y Sunny Beach. Este éxito se debe a los excepcionales vinos galardonados, distinguidos por su rico sabor y calidad, y a la hospitalidad del equipo de la **Bodega DiVes**, que presenta las prácticas clave en la producción de vino. Durante el tour, los visitantes aprenden a evaluar el vino en combinación con alimentos seleccionados, siguiendo el concepto de **Maridaje Comida & Vino**.



La bodega se enorgullece no solo de las **más de 85 medallas internacionales** y distinciones obtenidas en los concursos de vino más prestigiosos como Decanter World Wine Awards, Mundus Vini, Concours Mondial de Bruxelles, Vinaria y otros, sino también de los numerosos **comentarios** de nuestros turistas, que son la mejor evaluación de nuestro servicio.

La temporada de verano concluyó con el evento más importante para una bodega, la **vendimia** – de enorme importancia para nosotros, porque es la encrucijada donde comienza toda la cadena de producción de los vinos. La bodega se enorgullece en anunciar que cuenta con sus propios viñedos, donde se cultivan

cuidadosamente 5 variedades diferentes de uva para vino: Moscatel, Sauvignon Blanc, Pamid, Merlot y Cabernet Sauvignon. La bodega está equipada con maquinaria y tecnologías modernas que respaldan el trabajo del experimentado equipo de enólogos y técnicos de bodega. El equipo demuestra un compromiso del 100%, cuidando cada detalle para crear vinos excepcionales con gran amor.



Para el período de **mayo a septiembre**, se ofrecen catas todos los días en **4 idiomas**: búlgaro, inglés, alemán y ruso. Durante el período de **octubre a abril**, la bodega ofrecerá catas y tours dentro del horario laboral del equipo – de lunes a viernes hasta las 4 p.m., en búlgaro e inglés. Las catas se realizan previa reserva.

Esperamos darle la bienvenida y compartir nuestra extraordinaria experiencia. Reserve su aventura enológica directamente en los siguientes **contactos**:

Vasilena Rangelova, tel. 0883338938, email: marketing@divesestate-bg.com

Dimitar Rangelov, tel. 0889945708, email: manager@divesestate-bg.com

Sitio web: <https://divesestate-bg.com/bg/>

Facebook: <https://www.facebook.com/DiVes.winery>

Instagram: @Diveswinery

