



# EVENTOS

2024

Todas las tarifas por persona, IVA incluido.

[WWW.MATETIC.COM](http://WWW.MATETIC.COM)



EVENTOS EN  
VIÑA MATETIC

En Matetic Vineyards nos esforzamos por ofrecer una completa oferta de experiencias llenas de detalles a aquellas empresas que confían en nosotros. Tenemos años de experiencia ofreciendo servicios de excelencia, educación y distensión al aire libre para el mundo corporativo. Insertos en el Valle del Rosario, un escenario impregnado con la mística de nuestros viñedos orgánicos y biodinámicos, rodeados por flora y fauna nativa y una naturaleza en completo equilibrio, que hacen de este lugar, un espacio único para tus eventos.

 @mateticwines    /MateticVineyards    @mateticvineyards    [www.matetic.com](http://www.matetic.com)



## HOTEL LA CASONA

En una construcción colonial representativa del campo chileno, de más de 100 años, la cual fue remodelada y cuidadosamente decorada el año 2004, se encuentra nuestro hotel boutique La Casona.

La Casona cuenta con diez amplias habitaciones en suite, equipadas con camas king o dos camas single, calefacción central, terraza privada y una decoración elegante y sofisticada. Un living de lectura, mesa de pool, chimenea y conexión wifi sin costo.

Durante el verano nuestros visitantes podrán relajarse en nuestra espectacular piscina rodeada por hermosos jardines, mientras disfrutan de la vista de nuestros viñedos de Sauvignon Blanc. La Casona es ideal para hospedar a pequeños grupos corporativos.



## ESTADÍAS EN NUESTRA CASONA

### PROGRAMA **BED & BREAKFAST**

#### INCLUYE:

- Desayuno servido en Restaurante Equilibrio.
- Degustación de 2 vinos Corralillo y 2 vinos EQ.

**Precio p/p \$200.000** Temporada Baja

**Precio p/p \$300.000** Temporada Media

**Precio p/p \$450.000** Temporada Alta

\* Valores incluyen IVA.

\*\* Valores no incluyen propina.

\*\*\* Temporadas:

Temporada Baja: Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre.

Temporada Media: Enero, Febrero, Marzo, Abril, Octubre, Diciembre.

Temporada Alta: Noviembre.



## INDOMO VALLE DEL ROSARIO

En medio de un bien preservado bosque nativo, donde se respira aire puro y se aprecia cómo diferentes ecosistemas del Valle del Rosario prosperan en conjunto, se encuentra Idomo. Un concepto diferente de alojamiento que pone a los visitantes en contacto directo con la naturaleza en su máxima expresión, sin perder la excelencia, comodidad y servicio personalizado que distingue a nuestras experiencias.

Indomo cuenta con 19 Domos completamente equipados, con capacidad máxima para 4 personas, con terraza y baños privados, un quincho común, relajantes hot-tubs y fogón central. Además, es posible aprender de nuestros eco-cultivos y disfrutar atractivas rutas de senderismo, paseos a caballo o en bicicleta. Un lugar ideal para fortalecer las relaciones humanas.



## ESTADÍA EN INDOMO

### **DORMITORIO DOMO**

#### **CADA UNO CUENTA CON:**

- 3 camas
- Calefacción y electricidad
- Baño privado para cada domo

#### **INCLUYE:**

- Terraza
- Quincho para diversas actividades
- Hot tub (valor adicional)
- Fogón central
- Ecocultivo
- Rutas para senderismo
- Rutas para paseos en bicicletas

#### **AMENITIES:**

- Shampoo, bálsamo y jabón
- Toallas

**Precio por domo: \$110.000**

\* Valores incluyen IVA.

\*\* Valores no incluyen propina.



VISTA AÉREA  
DOMOS Y BAÑOS



## ESTADÍA EN TINY CABIN

### TINY CABIN

#### CADA UNO CUENTA CON:

- 1 cama matrimonial y 1 camarote niños
- Calefacción y electricidad
- Baño privado interior
- Cocina equipada e integrada

#### INCLUYE:

- Terraza
- Quincho para diversas actividades
- Hot tub (valor adicional)
- Fogón central
- Ecocultivo
- Rutas para senderismo
- Rutas para paseos en bicicletas

#### AMENITIES:

- Shampoo, bálsamo y jabón
- Toallas

**Precio por Tiny Cabin: \$160.000**

\* Valores incluyen IVA.

\*\* Valores no incluyen propina.



## RESTAURANT EQUILIBRIO

El diseño cálido y acogedor del Restaurant Equilibrio es el lugar perfecto para disfrutar de nuestros menús deleitándose con una espléndida vista al parque y la laguna que lo rodea.

**HORARIO DE ATENCIÓN:**

Lunes a Domingo de 12.30 a 16.00 hrs. (preguntar por horarios especiales).

**COCINA:**

Chilena de Autor basada en productos orgánicos y locales.

**CATERING:**

El Restaurant también ofrece servicios de alimentación en otros sectores del campo (valor adicional).



## SALONES DE REUNIONES

En Matetic Vineyards sabemos la importancia para las empresas de contar con un lugar donde poder hacer reuniones de trabajo que sean fácilmente combinables con otras actividades recreativas. Es por eso que contamos con: un salón de reuniones con luz natural en nuestro Restaurant Equilibrio (salón EQ), Salón Quincho y Salón Domo para reuniones, estos últimos en medio de bosque nativo en sector Indomo. Además contamos con servicios de desayunos, coffee break y cocktail.

### Nuestras instalaciones tienen:

Salón EQ

-Conexión a internet

-Data show con telón

-Pizarra y plumones.

Salón Living

-Conexión a internet

-Data show con telón

-Pizarra y plumones.

Salón Quincho (Indomo)

-3 pantallas LED (65' y 55') móviles.



## MONTAJE Y CAPACIDAD SALONES EVENTOS

MONTAJE Y CAPACIDAD SALONES	SALÓN LIVING	SALÓN REUNIÓN EQ	SALÓN QUINCHO
Auditorio	80	80	30
Escuela	50	50	20
Tipo U	28	28	12
Imperial	40	40	12
Mesa Redonda	60 ac/ 80*	60 ac/ 80*	30
Cocktail de Pie	80	80	40
Valores Jornada Completa	\$350.000	\$500.000	\$300.000
Valores Media Jornada	-	\$300.000	-

### HORARIOS

Media Jornada	09 a 13 horas   14 a 18 horas
Jornada Completa	09 a 18 horas

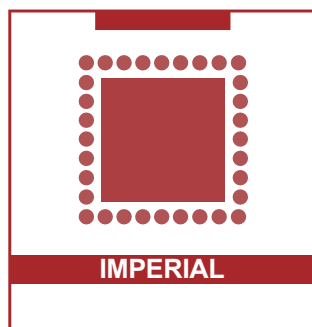
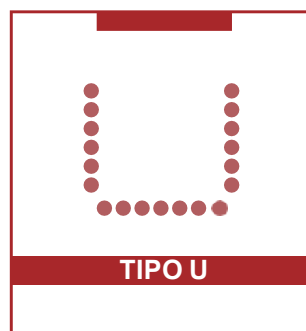
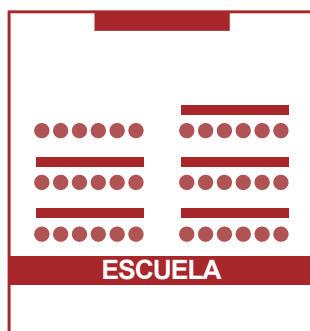
\* La capacidad de este montaje varía si el servicio es Asado Campestre (Buffet) o servido a la mesa.

\* (Las capacidades y montajes de alimentos estarán sujetas a las nuevas disposiciones legales y nuevos protocolos sobre el Covid-19)

\* Cada salón se encuentra equipado con, agua, caramelos, carpetas, lápices y arreglo de flores.

\* Valores incluyen IVA.

\* Cada hora adicional de uso de la sala fuera del horario establecido, tiene un valor de \$150.000 con IVA.



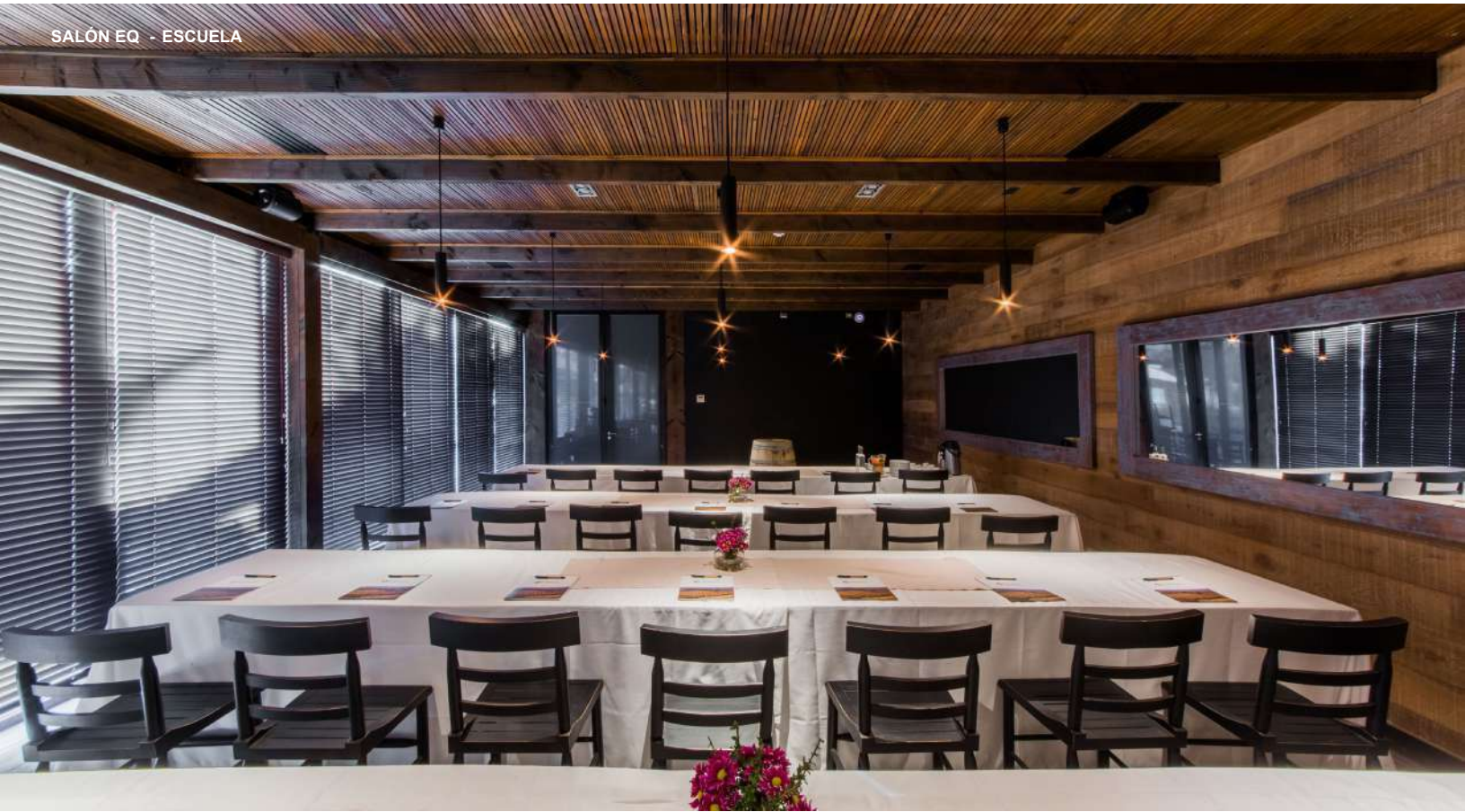
SALÓN EQ - IMPERIAL



SALÓN EQ - TIPO U



SALÓN EQ - ESCUELA



SALÓN DOMO - AUDITORIO



SALÓN QUINCHO - INTERIOR



SALÓN DOMO - EXTERIOR



## DESAYUNO COMPLETO

### DESAYUNO:

- Café descafeinado, Té, Té de hierbas, Leche entera caliente, Leche entera fría, Leche sin lactosa, Chocolate en polvo, Jugo de naranja, Jugo del Día, agua.
- Dulce de la casa (rejillas de manjar, muffins brownies), Queque de la casa, Fruta fresca trozada en brochetas.
- Pan de molde blanco, molde integral, Pan sin gluten, Pan Marraqueta, Croissant.
- Granola, Cornflakes, Avena, Cereal dulce, Yoghurt Natural, Yoghurt Sabores, Yoghurt sin lactosa.
- Queso Fresco, Queso Basiron, Queso de cabra, Queso mantecoso, Tocino, Salchichas, Jamón de Cerdo, Jamón de pavo, Jamón Serrano, Salame, frutos secos.

Precio p/p \$17.000

\* Valores incluyen IVA.

\*\* Valores no incluyen propina







## COCKTAIL PREMIUM

\*Lugar de venta: solo Restaurante EQ.

- **BEBESTIBLES (2 por persona)**  
Pisco sour, agua mineral, bebidas, jugo de fruta (frambuesa y chirimoya), 1copa de vino blanco (Línea Corralillo), 1copa de vino tinto (Línea Corralillo), hielo .
- **BROCHETAS (2 por persona)**  
Brochetas de camarón apanado con salsa agri dulce.
- **EMPANADITAS DE HORNO (2 por persona)**  
Tradicional empanaditas de pino.
- **CEVICHE DEL CHEF (2 por persona)**  
Pescado fresco con cebolla morada, cilantro rocoto y leche de tigre especial.
- **PINCHOS CAPRESSE (2 por persona)**  
Trozos de queso de cabra con tomates de cocktail, aceitunas sevillanas y albahaca.
- **GRATÍN DE OSTIONES (2 por persona)**  
Finos ostiones al gratín de queso parmesano.
- **QUICHE (2 por persona)**  
Quiche de verduras con panceta, crema y queso parmesano.
- **CROSTINI (2 por persona)**  
Tostadas de pan baguette con jamón serrano y queso.

**Precio p/p \$32.000**

\* Valores incluyen IVA.

\*\* Valores no incluyen propina.



## ASADO CAMPESTRE

\*Lugar de venta: Restaurante EQ e Indomo.

### APERITIVO (costo adicional)

- Bebestibles (2 por persona)  
Pisco Sour, Vino Blanco Corralillo, Vino Tinto Corralillo, Agua Mineral, Bebida y Jugo de fruta natural.
- Brochetas al Rosario (2 por persona)  
De queso de cabra de la zona con tomatitos cherry y albahaca orgánica de nuestra huerta.
- Camarones al Pil Pil (2 por persona)  
Bocado de camarones salteados con ajo y cacho de cabra al oliva orgánico de nuestro Valle.
- Empanaditas (2 por persona)  
Tradicional empanaditas de pino hechas en casa.

### BEBESTIBLES

- Una copa de vino blanco y una de vino tinto, ambos de la línea Corralillo, junto con agua mineral, jugos o bebida a elección.

### PLATO DE FONDO

- Pollo, Vacuno (lomo vetado) y Costillar de cerdo a la parrilla  
Porciones: 200 grs. de carne de vacuno, 200 gr. carne de cerdo y una presa de pollo por persona.

### BUFFET CALIENTE

- Papas provenzal con ajo y perejil, arroz a las finas hierbas, grillata de verduras.

### BUFFET DE ENSALADAS

- Ensalada de Choclo Palmito, Tomate y Perejil.
- Ensalada Chilena con ají verde.
- Ensalada de mix de hojas verdes, pepino y rabanitos de nuestro huerto, con tomates y almendras tostadas laminadas.

\*Incluye: Vinagretas, Salsa de yogurt, Pan, Mantequilla y Pebre.

### BUFFET DE POSTRES

- Ensalada de Fruta de la temporada.
- Leche Asada hecha en casa con salsa de caramelo.
- Cheesecake de arándanos.
- Mote con huesillos.
- Café de grano, Té o Agua de hierbas de la huerta.

**Precio p/p \$47.000** sin aperitivo

**Precio p/p \$54.000** con aperitivo

\* Valores incluyen IVA.

\*\* Valores no incluyen propina.



## ENTRADAS (1 A ELECCIÓN)

### ENSALADA ROSARIO



Mix fresco de hojas verdes y lechugas hidropónicas, con queso de cabra de la Vinilla, Almendras tostadas, arándanos del Valle del Rosario y aderezo con zeste de naranja y clavo de olor.

### CEVICHE EN EQUILIBRIO

Pesca del día, cebolla morada, cilantro, pimientos, servido con nuestro aderezo especial de la casa.

### SOPA DEL DÍA



Suave y delicada sopa preparada con productos de temporada de nuestra huerta orgánica.

## FONDOS (1 A ELECCIÓN)

### PESCA DEL DÍA



Pesca del día a la plancha con nuestra receta de la casa servida con vegetales salteados, salpicón de cítricos y sazonados con sal de cahuil.

### GUISO DEL HUERTO



Delicioso guiso, con variedad de vegetales asados, pastelera de choclo, champiñón paris y portobello.

### CAMPO Y BRASAS

Sobrecostilla asada y glaseada en su jugo con pastelera de choclo.

## POSTRES (1 A ELECCIÓN)

### CHEESECAKE DE ARÁNDANOS

Creoso cheesecake con salsa de arándanos orgánicos del Valle del Rosario.

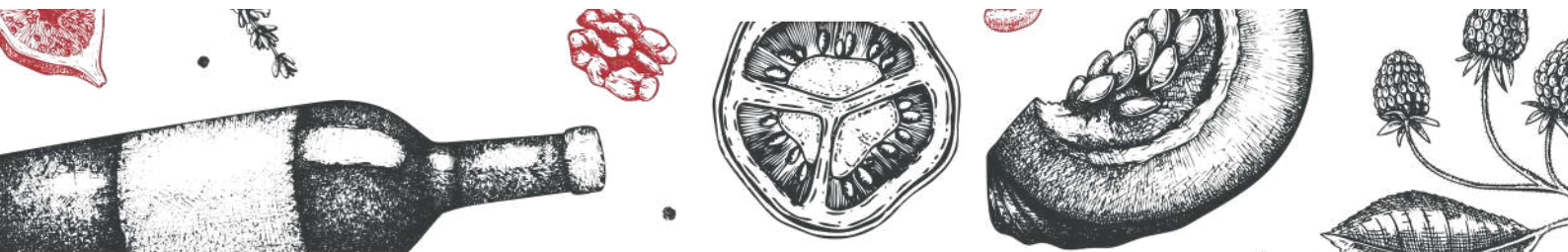
### LECHE ASADA

Receta casera para un clásico de nuestra cocina.

### HELADO DEL DÍA

Creoso helado artesanal.

Apoyamos y promovemos la pesca sostenible y Agricultura Familiar Campesina, es por esto que algunos platos pueden cambiar dependiendo de la estacionalidad de los productos y disponibilidad de nuestros productores locales.



# RESTAURANT EQUILIBRIO

*at matetic vineyards*

## MENÚ EQUILIBRIO MARIDAJE 5 TIEMPOS

### 1° TIEMPO

#### TARTARO DE BONITO

Bonito del norte de Iquique, con palta, pimentones, cebollín, alcaparrones, semillas de sésamo y finas tostadas.



EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC

### 2° TIEMPO

#### ARROZ MAR Y MONTAÑA

Meloso arroz arbóreo con pulpo, chancho y ciboulette.



CORRALILLO GARNACHA

### 3° TIEMPO

#### MOLLEJAS

Crujientes y cremosas mollejas de vaca asadas y limón gratinado.



CORRALILLO LATE HARVEST

### 4° TIEMPO

#### ASADO DE TIRA

Tierno medallón deshuesado de asado de tira cocinado por varias horas, glaseado y un guiso de mote con papas nativas.



MATETIC SYRAH / EQ COOL CLIMATE SYRAH

### 5° TIEMPO

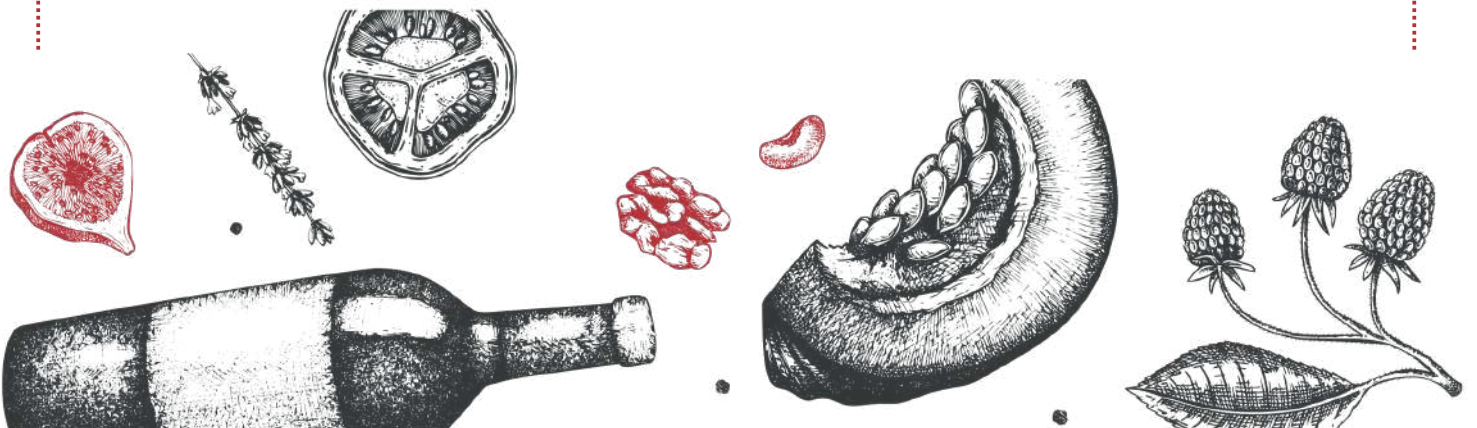
#### BERLÍN

Clásico postre chileno, frito, relleno con manjar ó pastelera y helado de vainilla.



CORRALILLO RIESLING / CORRALILLO LATE HARVEST

Apoyamos y promovemos la pesca sostenible y Agricultura Familiar Campesina, es por esto que algunos platos pueden cambiar dependiendo de la estacionalidad de los productos y disponibilidad de nuestros productores locales.



# RESTAURANT EQUILIBRIO

⊕ *at matetic vineyards*

## MENU EQUILIBRIO MARIDAJE VEGANO 5 TIEMPOS

### 1° TIEMPO

#### SALPICÓN DE VEGETALES

Frescos vegetales, brócoli, coliflor, cebolla morada, jengibre, mandarinas aliñadas con jugo de limón, aceite de oliva, sal de mar y almendras tostadas.

 EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC

### 2° TIEMPO

#### ESCALIBADA DE VERDURAS

Verduras al rescoldo, pimentones rojo, verde, ajo, cebolla, berenjenas todas asadas, reducción de vinagre balsámico y semillas de maravilla tostada.

 EQ QUARTZ PINOT NOIR

### 3° TIEMPO

#### ARROZ MAR Y MONTAÑA

Arroz meloso, champiñón paris, algas, ciboulette y aceite de ajo perejil.

 CORRALILLO GEWÜRZTRAMINER

### 4° TIEMPO

#### HUERTA EN EQUILIBRIO

Láminas de zapallo italiano, espinaca salteada con escamas de ajo, puré de papa camote, betarraga asada y tofu gratinado.

 CORRALILLO CHARDONNAY

### 5° TIEMPO

#### CHOCO-ZAPALLO

Cremoso de chocolate 55% cacao, zapallo camote especiado y gajos de cítricos.

 CORRALILLO GARNACHA

Apoyamos y promovemos la pesca sostenible y Agricultura Familiar Campesina, es por esto que algunos platos pueden cambiar dependiendo de la estacionalidad de los productos y disponibilidad de nuestros productores locales.



## ADICIONALES



### TABLA DE QUESO

•**Incluye:** queso de cabra, queso maduro, queso chanco, queso ricotta, queso de oveja, galletas, frutos secos, arándanos o frutillas.

**Precio p/p \$7.000**



### TORTAS (MIN. 10 PERSONAS) (RESERVAR CON MIN. 48 HRS. DE ANTICIPACIÓN)

- Tres Leches
- Chocolate con frutos rojos

**Precio \$35.000**



### CORDERO AL PALO

•Se calcula 1cordero para 25 personas, se puede anexas al Asado Campestre.

**Precio \$350.000**

### SHOTS DE CHOCOLATE

•Suma una experiencia única con la degustación de dos opciones en pequeños vasos de chocolate de la línea Corralillo o EQ.

**Precio p/p \$5.000**



\* Valores incluyen IVA.

\*\* Valores no incluyen propina

## BARRA ABIERTA



### BARRA ABIERTA

- Whisky: Etiqueta roja
- Cervezas: Kunstmann Lager - Heineken
- Piscos: Alto del Carmen 35° y Mistral 35°
- Vodka: Sky Azul
- Ron: Havana Añejo especial 40°

\*Duración: 3 horas

**Precio p/p \$26.000**



### ARMA TU PROPIA BARRA

- Whisky: Etiqueta negra - Chivas Regal
- Cervezas: Kunstmann Torobayo - Kross Golden
- Piscos: Alto del Carmen 40° y Mistral 35°
- Vodka: Vodka Absolut Blue - Vodka Absolut Pears
- Ron: Havana 7 años
- Aperol Spritz
- Gin
- Vinos: Corralillo o EQ

\*Duración: 3 horas

**Precio p/p \$40.000**

\* Valores incluyen IVA.

\*\* Valores no incluyen propina

## ACTIVIDADES GRUPALES



### CATA A CIEGAS

¿Has vivido alguna vez una cata a ciegas? En Viña Matetic te esperamos con este entretenido panorama para conocer mejor nuestros vinos orgánicos y biodinámicos. ¿Cómo funciona? Cada participante debe adivinar 3 cepas de vino tinto y 3 de vino blanco de nuestra línea premium Corralillo. ¡Quien adivine las 6 cepas recibe un premio por ser el mejor catador de vinos! Todo un viaje sensorial de vista, nariz y boca que puedes vivir junto a tus amigos.

- Duración: 1,5 horas
- Lugar: Restaurante Equilibrio
- Idiomas: Español / Inglés

**Precio p/p \$35.000**



### MEZCLA EN ACCIÓN

Crear tu propio vino ya no es algo exclusivo de los enólogos. Vive esta experiencia única, bajo una visión 100% orgánica y biodinámica, en nuestra actividad "Mezcla en Acción". Sé parte de este increíble proceso donde podrás ensamblar o mezclar 3 variedades de nuestra línea Corralillo, y crear así tu propio vino. Esta actividad es dirigida por nuestros Sommeliers, quienes al finalizar esta experiencia, juzgarán el vino ganador.

- Duración: 1,5 horas
- Lugar: Restaurante Equilibrio
- Idiomas: Español / Inglés

**Precio p/p \$35.000**

\* Valores incluyen IVA.

\*\* Valores no incluyen propina

## ACTIVIDADES GRUPALES



### YOGA Y VINO

Un blend con perfecto equilibrio: yoga para conectarse y relajarse en un entorno natural soñado entre parrales que abren los sentidos. Ofrece una experiencia wellness para disfrutar el placer de sentirse vivo y saludable.

- Incluye:
  - Clase de yoga y meditación guiada con profesora certificada.
  - Equipamiento necesario.
  - Regalo: Almohadilla de meditación + tote bag + gift card.
- Duración: 2 horas
- Lugar: Jardines Emporio, Indomo, Grupos
- Idiomas: Español/Inglés

**\$80.000 p/p** (grupos de 8 a 25 personas)

**\$45.000 p/p** (grupos de 25 a 50 personas)

**\$35.000 p/p** (grupos de 50 a 80 personas)

\* Valores incluyen IVA.

\*\* Valores no incluyen propina.

## DEGUSTACIONES

Una parte importante de una visita a un viñedo es conocer sus vinos. Se pueden hacer programas especiales para grupos como "Haz tu propio vino", catas a ciegas donde los participantes pondrán en práctica todos sus conocimientos del mundo del vino y también sumar shots de chocolate.

Nuestro compromiso es transmitir nuestra filosofía orgánica y biodinámica a través de entretenidas actividades que ofrecemos en torno al vino.



## DEGUSTACIÓN EMPORIO

Incluye: Degustación de dos copas de vino Premium Corralillo y dos copas de vino Ultra Premium EQ, acompañado de tostadas con aceite de oliva.

Lugar: Tienda El Emporio.

Duración: 35 min.

CLP\$ 30.000 por persona.

Días: Lunes a domingo (sujeto a disponibilidad).

Horarios: 12:30 hrs. / 16:30 hrs.

Idiomas: Español / Inglés.

Descripción: La visita comienza en la Tienda El Emporio. Acá, nuestros visitantes son recibidos cordialmente por un guía bilingüe, invitándolos a descubrir el Valle del Rosario para aprender sobre el proceso del vino, nuestro terroir y nuestra agricultura orgánica y biodinámica. La actividad termina con una degustación de 4 copas en nuestro Emporio, donde los visitantes pueden también comprar sus vinos favoritos, souvenirs, artesanías locales y productos gastronómicos.

\* También puedes adicionar una tabla de quesos, valor por persona: CLP \$ 7.000.

## DEGUSTACIÓN MUSEO CORRALILLO

Incluye: Degustación de dos copas de vino Premium Corralillo y dos copas de vino Ultra Premium EQ, acompañado de tostadas con aceite de oliva.

Lugar: Tienda El Emporio.

Duración: 1 hora y 30 min.

CLP\$ 35.000 por persona.

Días: Lunes a domingo (sujeto a disponibilidad)

Horarios: 14:30 hrs.

Idiomas: Español / Inglés.

Descripción: En este recorrido, conocerás la historia de la Bodega Corralillo y aprenderás sobre las formas y métodos ancestrales practicados para la producción de este vino. En nuestro Museo al aire libre podrás conocer las máquinas y materiales que dieron vida a los Vinos Corralillo, los cuales han acompañado por generaciones a los habitantes del Valle del Rosario. También visitaremos nuestro cuartel de Sauvignon Blanc y conocerás sobre la cultura orgánica y biodinámica con la que se trabaja en Viña Matetic. Hablaremos sobre los ciclos naturales de nuestras parras y de la forma en que se relacionan nuestros viñedos con la flora y fauna nativa. La degustación se realizará en nuestra Tienda El Emporio, la cual está compuesta por 2 copas de la línea Corralillo y 2 copas de la línea ultra premium EQ. De esta manera, podrás descubrir las particularidades desarrolladas por nuestras uvas y la forma en que el Valle del Rosario, se ve expresado en el vino degustado. Una vez finalizada la actividad, podrás comprar tus vinos favoritos en el Emporio, junto con productos gastronómicos, souvenirs y artesanías locales.

\* También puedes adicionar una tabla de quesos, valor por persona: CLP\$ 7.000.



## TOUR BIODINÁMICO

Incluye: Degustación de dos copas de vino Premium Corralillo y dos copas de vino Ultra Premium EQ, acompañado de tostadas con aceite de oliva.

Lugar: Tienda El Emporio.

Duración: 2 horas y 30 min.

CLP\$ 50.000 por persona.

Días: Sujeto a disponibilidad.

Horarios: 11:30 hrs.

Idiomas: Español / Inglés.

Descripción: La visita comienza en la Tienda El Emporio. Acá, nuestros visitantes son recibidos cordialmente por un guía bilingüe, invitándolos a descubrir el Valle del Rosario para aprender sobre el proceso del vino, nuestro terroir y nuestra agricultura orgánica y biodinámica. Luego de un breve recorrido en vehículo llegamos al 'Sendero de los Sentidos', donde comenzamos una caminata que nos invita a descubrir la magia de nuestros viñedos, sumando la visita al 'Jardín Biodinámico', donde podremos conocer algunas de las plantas utilizadas para la producción de los preparados biodinámicos y de su importancia en la biodiversidad de nuestro campo.

Continuamos nuestro recorrido hacia la 'Bodega de vinos', para conocer el proceso que nos ayuda a transformar las uvas que obtenemos de nuestro campo, en uno de los mejores vinos de Chile. El Tour culmina con una degustación de 4 copas de vino en nuestro Emporio, donde los visitantes pueden también comprar sus vinos favoritos, souvenirs, artesanías locales y productos gastronómicos.

\* También puedes adicionar una tabla de quesos, valor por persona: CLP\$ 7.000.

## RESUMEN

Para grupos, cotizar directamente en [eventos@mateticwg.com](mailto:eventos@mateticwg.com), donde podrás personalizar tu visita según disponibilidad y requerimientos.

### MENÚ ROSARIO

CLP\$ 47.000 por persona (sin aperitivo)

CLP\$ 54.000 por persona (con aperitivo)

### ASADO CAMPESTRE (tipo buffet, min 10 pax)

CLP\$ 47.000 por persona (sin aperitivo)

CLP\$ 54.000 por persona (con aperitivo)

### MENÚ MARIDAJE DE 5 TIEMPOS

CLP\$ 56.000 por persona

### MENÚ DE NIÑOS

Incluye bebida o jugo

CLP\$ 15.000 por persona

### MENÚ PARA CONDUCTORES Y GUÍAS

CLP\$ 9.000 por persona





# EXCURSIONES OUTDOOR

Complemente su visita con atractivas excursiones dentro de este campo activo que lo llevarán a descubrir la esencia del Valle Rosario, su belleza natural y flora y fauna. Podrá disfrutar de cabalgatas, cicletadas, caminatas o paseo en van, con diferentes niveles de dificultad y duración dependiendo de lo requerido.



# ENTRETENCIÓN PARA SUS EVENTOS

Contamos con una variedad de actividades para entretener a los participantes de su evento corporativo. Desde Muestra de riendas de un huaso chileno, a un grupo folclórico, entretención para sus eventos, entre otros.





## CONTACTO DIRECTO

---

[eventos@mateticwg.com](mailto:eventos@mateticwg.com)

+56 9 94378996

+56 2 2611 1520

[WWW.MATETIC.COM](http://WWW.MATETIC.COM)

 @mateticwines  /MateticVineyards  @mateticvineyards

