



Vicente Gandia

DESDE 1885

ENOTURISMO

FINCA HOYA DE CADENAS - UN MUNDO DE SENSACIONES

Año 2010

Viñedos para despertar los sentidos

A 100 kilómetros de la ciudad de Valencia, en la pedanía Las Cuevas de Utiel, se alza majestuosa la **Finca Hoya de Cadenas**, un paraíso ecológico que cuenta con más de 200 hectáreas de las más nobles variedades locales e internacionales de uva y que constituye, sin duda alguna, un entorno privilegiado para la elaboración de vinos de alta calidad.

En este enclave que combina tradición y modernidad nacen los vinos de Bodegas Vicente Gandia, la compañía vinícola valenciana fundada en 1885 y una de las máximas representantes de la imagen de los vinos valencianos en todo el mundo.

Y aquí, en este histórico enclave que hunde sus raíces en el siglo XVIII, ha visto la luz el primer producto enoturístico de la Comunitat Valenciana: ***Finca Hoya de Cadenas - Un mundo de sensaciones.***

Inaugurado en marzo de 2008, la Finca es un ejemplo más del carácter pionero de Bodegas Vicente Gandia, que apuesta por el enoturismo como fórmula innovadora para divulgar de forma didáctica la cultura del vino, rescatar la historia del vino valenciano (sus esencias y sus valores) y contribuir a desmitificar conceptos relacionados con el vino. Al mismo tiempo se ha convertido en dinamizador para la comarca Utiel-Requena, ya que el impacto económico para los próximos años se ha estimado en 1,8 millones de euros.



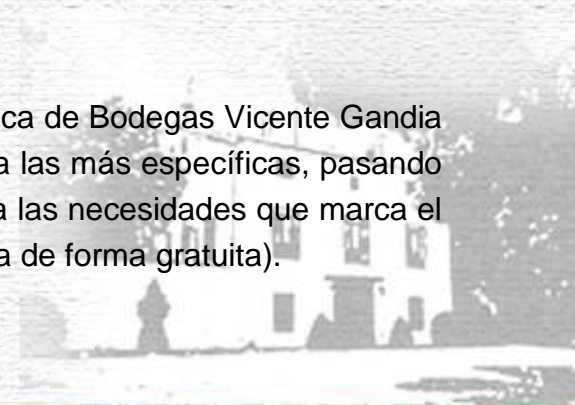
Un mundo de sensaciones

Finca Hoya de Cadenas - *Un mundo de sensaciones* ofrece al turista un **recorrido apasionante** que discurre desde la propia plantación de viñedo hasta el lugar donde reposan vinos valencianos tan emblemáticos como Ceremonia, Generación 1 y Hoya de Cadenas.

Conocer la bodega de elaboración y el parque de barricas más numeroso de la Comunitat (15.000 barricas seleccionadas de roble americano y francés de 225 litros), pasear por la casa solariega de finales del siglo XVIII, disfrutar de un paseo en el Tren del Vino (el primero de estas características en la Comunitat) o degustar los mejores vinos de la firma valenciana son algunas de las propuestas que ofrece Bodegas Vicente Gandia.

Propuestas de ocio que se van renovando ya que la Finca no ha dejado de incorporar nuevas iniciativas, manteniendo el concepto original de visitas abiertas y guiadas a todo tipo de público. Entre estas iniciativas destacan la ruta fluvial por el Júcar, actividades de deportes de aventura (un descenso en canoa o rafting por el río Cabriel) o la inolvidable experiencia de un vuelo en globo sobre viñedos.

En 2009, la Finca recibió la visita de 10.000 personas. El éxito de la fórmula enoturística de Bodegas Vicente Gandia es haber planteado una variada oferta de ocio. Desde las visitas más generales hasta las más específicas, pasando por una oferta que se adapta a las familias (el complejo dispone de una guardería) y a las necesidades que marca el actual contexto económico (los desempleados y sus familiares pueden realizar la visita de forma gratuita).



Visitas (I)

La *Finca Hoya de Cadenas* ofrece **dos tipos de visitas** que se adaptan a las necesidades de todos los públicos.

CLÁSICA

Para el gran público.

Precio: 8 €, reembolsables por compras superiores a 35 €. Menores de 16 años acompañados por un adulto, gratis; mayores de 65 años, 5 €; grupos escolares, 3 €.

Duración: 1 h 30 minutos

Horario:

- Martes-Sábado: a las 12.00 hr. Previa reserva: 10.30 hr y 16.30 hr.
- Domingo: a las 12.00 hr. Previa reserva: 10.30 hr

Recorrido: Tren del Vino. Visita a la Finca Hoya de Cadenas y antigua bodega. Visita sala de elaboración de vino y sala de barricas. Cata de 3 vinos y 1 cava.



Visitas (y II)

DECANTER

Concertada para grupos mínimos de 25 personas.

Precio: 9 €. Mayores de 65 años: 6 €.

Duración: 2 horas.

Horario:

A concertar. Reserva con un mínimo de una semana de antelación.

Recorrido: Tren del Vino. Visita a la Finca Hoya de Cadenas y antigua bodega. Visita sala de elaboración de vino y sala de barricas. Cata de 6 vinos y 1 cava, dirigida por un enólogo.

Más información en: www.hoyadecadenas.es



Volar entre viñedos

Para celebrar el primer aniversario de *Finca Hoya de Cadenas – Un mundo de sensaciones*, Bodegas Vicente Gandia incorporó los **viajes en globo** entre los servicios complementarios para los visitantes gracias a la colaboración con la empresa Totglobo.

Un paseo a más de 900 metros de altitud por las más de 200 hectáreas de viñedo de la finca –que se completan con un recorrido de una hora de duración por la comarca de Utiel– y que incluye como peculiaridad la degustación de una copa de cava Hoya de Cadenas Brut Nature a 1.000 metros de altura.

Una experiencia única que también permite conocer el proceso del vino y disfrutar de una jornada lúdica y educativa en compañía de toda la familia, ya que la aventura aérea comienza con los preparativos del inflado del globo en una parcela de viñedo.

Cuando finaliza el vuelo en globo, la jornada continúa con un almuerzo típico de la zona, momento en que se entrega el diploma de Bautismo en el Aire y un cedé con las fotos del vuelo. Tras este descanso, la Finca Hoya de Cadenas abre sus puertas para ofrecer al turista un recorrido apasionante que discurre desde la propia plantación de viñedo hasta el lugar donde reposan grandes vinos como Ceremonia, Generación 1 y Hoya de Cadenas.



Celebraciones exclusivas

La Finca Hoya de Cadenas ha sido recuperada para disfrutar del primer producto de enoturismo de la Comunitat Valenciana. Este espacio del siglo XVIII está abierto a todo tipo de eventos profesionales (comidas, presentaciones de productos, reuniones de trabajo, etc.) El enclave ha sido acondicionado para las empresas o instituciones que busquen un marco diferente para sus encuentros.

Bodegas Vicente Gandia pone a disposición del público profesional (Agencias de Eventos y Relaciones Públicas) las salas de la Finca Hoya de Cadenas y propuestas como catas guiadas o visita a las instalaciones de la Bodega; unas actividades que permitirán a los clientes disfrutar de la Finca y del mundo del vino.

En la Finca Hoya de Cadenas se encuentra la privacidad deseada para disfrutar de momentos de tranquilidad, a la vez que se puede saborear una estupenda cocina mediterránea de vanguardia.



Hoya de Cadenas, una finca histórica

Detrás de cada botella producida por Bodegas Vicente Gandía se encuentra el trabajo de más de 100 profesionales dedicados a la elaboración, crianza y embotellado de vinos de la más alta calidad. Un magnífico **equipo** cuya labor se guía por un único objetivo: conseguir el disfrute de todos los amantes del vino.

Para lograr ese objetivo, Vicente Gandía dispone de unas magníficas instalaciones con bodega, almacén y oficinas en Chiva (Valencia), y la Finca Hoya de Cadenas una bodega a pie de viña en la comarca de Utiel-Requena.

La **Finca Hoya de Cadenas** es un paraíso ecológico situado a 100 kilómetros de la ciudad de Valencia. Cuenta con más de 200 hectáreas de las más nobles variedades locales e internacionales. Al estar situada en las laderas de la Sierra de la Bicuerca, disfruta de un microclima particular en el que las oscilaciones térmicas entre el día y la noche confieren a la uva características propias y facilitan la acumulación de los tan apreciados polifenoles.

La Finca está dotada de todos los avances que hacen que la tierra dé todo de sí, sin dañarla, respetando sus ciclos, aprovechando el agua y cuidando al máximo cada cepa.

Se trata de un entorno privilegiado para la elaboración de vinos de alta calidad que pertenece a la familia Gandía desde 1985. Desde 1820, el nombre de la Finca hace referencia a las cadenas que adornaron la casa solariega en los tiempos de Felipe IV, cuando los fugitivos adquirieron el derecho a trabajar en los viñedos a cambio de su libertad. Con el tiempo, ese derecho pasó a denominarse “derecho de cadenas”.



Bodega de elaboración y parque de barricas

Desde la cosecha del año 2001, Vicente Gandia cuenta con una nueva bodega ubicada junto a los viñedos de la Finca Hoya de Cadenas. Este **complejo vitivinícola** cuenta con una bodega de elaboración y una cava de crianza y envejecimiento que alberga en la actualidad el parque de barricas más numeroso de la Comunitat Valenciana: 15.000 barricas seleccionadas de roble americano y francés de 225 litros.

Se trata de una bodega ultramoderna equipada con la tecnología vinícola más avanzada, concebida para preservar todas las características del terruño. Muchos de los parámetros que determinan la calidad final de los vinos, como temperaturas y trasiegos, pueden ser controlados por módem desde cualquier parte del mundo por el equipo de enólogos.

Todas las cepas están dotadas de espaldera y un sistema de riego localizado, totalmente informatizado, que tan sólo se utiliza cuando escasean las lluvias. Tanto la realización de la poda como la pre poda y la vendimia, se llevan a cabo con técnicas respetuosas con el medio ambiente, que evitan la erosión y el desgaste del terreno.

La Bodega de Elaboración se encuentra ubicada a pie de pago, fórmula que garantiza la máxima operatividad y calidad en el control de los procesos de vendimia y posterior elaboración.

