

## Vik, turismo de natureza, vinho e exclusividade

---



*Uma experiência holística, um mergulho na natureza e no mundo da vitivinicultura de alta precisão*

Por Silvia Cintra Franco

Em **Viña VIK** a experiência é holística. Se você chegou cansado(a) e em pedaços, ali você se recompõe e se torna maior que suas partes, justamente a proposta de Vik, em que se comprova o axioma aristotélico de que o todo é maior do que suas partes.

Vik é um vinho e uma bodega prontos, embora ainda em processo de construção, situados no vale do **Millahue** – lugar de ouro no idioma nativo - em Cachapoal, Chile.

Por ora, Vik oferece o **VIK Lodge** acolhedor e cativante encarapitado na montanha a cavaleiro do vale, a 65 km do mar e 85 km da cordilheira com uma vista de 360º graus sobre os 4.300 hectares de vinhedos e a vista do lago e as aves que ali se entretêm.

A vista do VIK Lodge é magnífica: vinhedos, montanhas, trilhas para passeio a cavalo, trekking ou de mountain bike. Com guias para acompanhar os hóspedes.

Um lodge exclusivo: quatro suítes de pura sofisticação, charme e conforto com vista para o vale e os vinhedos.

No verão VIK se beneficia de uma brisa costeira que vem de outubro a maio. É o céu aberto com uma brisa deliciosa para o hóspede e para as frutas na vinha, uma sensação térmica deliciosa apesar do sol forte de fevereiro.

Em construção um hotel de apenas 22 quartos, assim como a cantina ou bodega. Mas em VIK trabalha-se bem e rápido. Ali estive em visita em junho do ano passado (2012) e **Gonzague de Lambert**, diretor comercial, mostrou-nos onde ficaria o hotel. Pois neste fevereiro as paredes já estavam erguidas e a inauguração é esperada para início de 2014.

O que definitivamente **não** está em construção é o conceito de hospitalidade e turismo de Viña VIK. Você há de se sentir confortável, o serviço vai além do atencioso, é muito amistoso, algo que os chilenos sabem fazer e receber como ninguém!

Entretanto, o melhor de tudo em VIK é o vinho **VIK**, elaborado por **Patrick Valette** (ex-Chateaux Pavie) e equipe.

VIK, o vinho, não é um tinto estático com as mesmas mesclas todo ano. É elaborado com uma vitivinicultura de precisão. Uma experiência única oferecida aos hóspedes e turistas (com reserva) em degustações de cada lote de vinho que integra VIK. Um luxo!

## **VIK, o vinho**

### **Vik 2010**

Segunda safra de VIK já leva uma mescla diversa do da safra de 2009, que me agradou muito pela sutileza e elegância. aguardo ansiosa a liberação do 2011, que surpresas nos aguardam.

Frutado, boa integração de carvalho, harmonioso, elegante. Novo Mundo com elegância de Velho Mundo.

Mescla dos aromas de Novo Mundo com taninos de Velho Mundo e o conceito artesanal de Chateaux.

Patrick Valette e equipe não pretende fazer um vinho francês em Chile, mas um tinto do Novo Mundo com a arte do Velho Mundo.

Blend de 56% cabernet sauvignon, 32% carmenere, 5% cabernet franc, 4% merlot e 3% syrah.

Vik 2010 oferece mais complexidade e harmonia. Um vinho com mais estrutura, mais austero e sério. E sutil. Elegantíssimo.

### **Vik 2009**

Blend de 63% carmenere, 35 cabernet sauvignon, 1,5 cabernet franc, 0,2 merlot e 0,3 syrah. Belo vinho, mais redondo.

Você encontra VIK na Bodega Franca em S.Paulo; Cepage Noble em Belo Horizonte, Casa dos Frios no Recife e no Espaço DOC em Vitória.

## **Serviço**

**Visita de um dia** inclui tour pelos vinhedos, visita à bodega e degustação, cavalgada, mountain bike.

## **VIK Lodge**

São 4 suítes, dois terraços espaçosos, sala de jantar e um aconchegante living room com vista para os Andes.

### **Tarifas**

Diárias de US\$1.000 double e US\$500 single para o quarto da foto abaixo com vista para o vale.

As demais suítes US\$800 double e single US\$400.

Inclui café da manhã, jantar acompanhado de vinho VIK.

Tour no vinhedo com introdução à viticultura de alta precisão. Degustação na sala de barrica e degustação de 4 vinhos e 3 cepas que formam a base de Vik, da barrica ao blend.

Inclui cavalgada, mountain bike ou trekking no vinhedo e montanhas.

Almoço à parte por US\$130

**Endereço:** Millahue, San Vicente de Tagua Tagua a 200km de Santiago.

**Coordenadas de GPS:** 34°32'18.56''S 71°13'48.46''O

**Gonzague de Lambert** é o sales manager: [gonzague@vik.cl](mailto:gonzague@vik.cl)

**Reservas:** [turismo@vik.cl](mailto:turismo@vik.cl)

Silvia Cintra Franco viajou ao Chile com **Brandabout**, uma empresa internacional que se dedica a promover os vinhos chilenos e argentinos.

Vik, turismo de natureza, vinho e exclusividade







