



FINCA
LA EMPERATRIZ
Viñedo Singular · Rioja Alta

CLUB DEL VINO



FINCA
LA EMPERATRIZ

Viñedo Singular · Rioja Alta

CLUB DEL VINO

Con el Club del Vino de Finca La Emperatriz queremos dar la bienvenida a todas aquellas personas, apasionadas del mundo del vino, que buscan conocer de cerca y disfrutar de una relación estrecha y directa con una bodega singular en Rioja Alta.

Un compromiso que va más allá de la mera compra de vino. Le abrimos de par en par las puertas de nuestra casa para que usted y los suyos pasen a formar parte de nuestra familia y conozcan el maravilloso entorno y los vinos elaborados en Finca La Emperatriz.

EL VINO

Un Reserva que cautiva por su complejidad y elegancia, elaborado con una cuidada selección de Tempranillo de los viñedos más viejos de Finca La Emperatriz.

Criado **24 meses en barrica** y con un tiempo en botella mínimo de **1 año** para garantizar su calidad y potencial de envejecimiento.

La **membresía anual del Club del Vino** puede adquirirse mediante la compra de:

- 1 barrica (240 botellas)
- 1/2 barrica (120 botellas)

El vino se embotellará con una **etiqueta exclusiva para el Club del Vino**, que el socio **podrá personalizar**, y se guardará en condiciones óptimas para su conservación.

Cuando el socio lo deseé podrá disponer de las botellas mediante recogida en bodega o enviarlas a través de mensajería con portes gratuitos (*consultar detalles*). Si lo prefiere, también podrá disfrutarlas en los espacios de la Bodega.



LOS ESPACIOS

Los socios del Club podrán disfrutar del privilegio de **disponer de los espacios más exclusivos de Finca La Emperatriz***, donde pueden recrearse en compañía de su familia y amigos, organizar encuentros profesionales, eventos privados, etc.

El comedor principal, la casita o el Jardín de La Emperatriz son algunos de los espacios en los que los socios podrán **organizar un almuerzo con todas las comodidades y degustar su propio vino**.

Asar unas chuletillas al sarmiento en el jardín, disfrutar de nuestras propuestas gastronómicas regionales: ponemos a su disposición los espacios, el producto y los profesionales para que la experiencia sea perfecta.

**(Previa reserva y consulta de disponibilidad)*

LOS ALMUERZOS

Una vez elegido el espacio donde desean celebrar la comida, desde la bodega proponemos un menú de gastronomía tradicional riojana con productos de temporada; compuesto de entrante, primero, segundo y postre.

Se sirve con el vino adquirido por el socio del Club *(otras opciones a consultar)*.

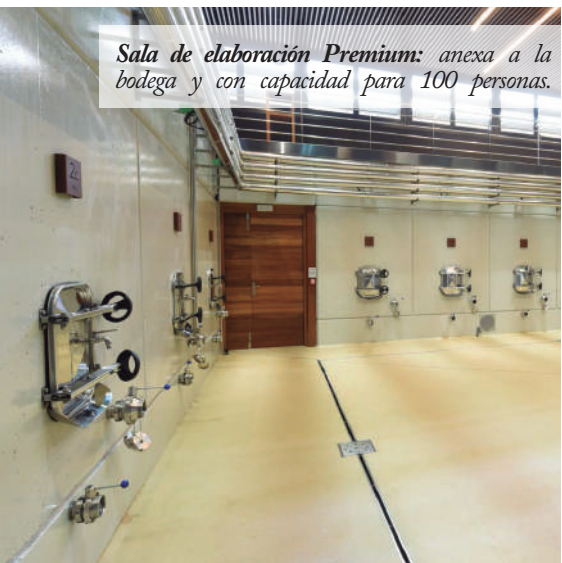
La Casita: casa tradicional con capacidad para 8 personas, cocina, chimenea y terraza a pie de viñedo.



El Jardín de La Emperatriz: a pie de viñedo, perfecto para reuniones o comidas bajo la sombra de los árboles en época estival.



Sala de elaboración Premium: anexa a la bodega y con capacidad para 100 personas.



El Granero: 400m2 de estructura original en madera. Perfecto para presentaciones de producto, exposiciones, grandes reuniones, charlas, conferencias, banquetes...



Comedor de la bodega: con capacidad para 30 personas, cocina profesional, vistas al viñedo y a la sala de barricas.



VENTAJAS EXCLUSIVAS

Además los miembros del club podrán disfrutar de una serie de ventajas exclusivas para ellos:

- **Descuentos preferenciales:** Los miembros del club tienen un 10% de descuento en todos nuestros productos en la tienda de la bodega y también en la tienda online.
- **Cata especial cada primavera** de nuevas añadas en exclusiva para miembros del Club.
- **Portes gratuitos** para el envío de su propio vino dentro del territorio nacional (*un pedido a una dirección*).
- **Consultas al equipo enológico:** en relación a nuestros vinos y su proceso de elaboración.
- **Preferencias de compra** en el lanzamiento de vinos y ofertas especiales, así como en productos con existencias limitadas y formatos singulares.

Si desea más información acerca del Club del Vino Finca La Emperatriz estaremos encantados de atenderle:

Finca La Emperatriz
Ctra. Sto. Domingo - Haro
26241 Baños de Rioja (La Rioja)

Tel.: +34 941 300 105
visitas@hermanoshernandez.com

