



PRIMAVERA NO CHILE: HOTEL EM VINÍCOLA OFERECE PROMOÇÃO PARA FAMÍLIAS COM CRIANÇAS

Cercada pelas paisagens naturais do Vale do Rosário, Matetic fica ainda mais encantadora durante a estação das flores

Na segunda-feira (22 de setembro), o equinócio marcou a chegada da primavera no hemisfério Sul. O fenômeno astronômico – que ocorre quando o Sol fica sobre a linha do Equador, transmitindo a mesma quantidade de luz aos dois hemisférios da Terra – tem uma importância simbólica e prática para vinícolas do mundo inteiro.

No Chile, a Matetic, situada no Vale do Rosário, a aproximadamente 1h20min de Santiago, abre as portas para que os visitantes acompanhem de perto as belezas da estação das flores e o início de um novo ciclo para as uvas. As famílias que pretendem viajar com pequenos, inclusive, podem aproveitar cortesia para hóspedes de 4 a 12 anos de idade no Hotel La Casona, que fica dentro da propriedade. O benefício é válido para uma criança por quarto duplo reservado, incluindo refeições e programação dedicada ao público infantil.

Com o início da primavera, os campos que cercam a vinícola ganham tons mais verdes, animais como vacas e ovelhas têm seus filhotes e as paisagens locais ficam repletas de flores alaranjadas do tipo *eschscholzia cali-*

formica (também conhecida como el dedal de oro). Por conta de tantas transformações nos cenários naturais, a equipe que conduz os hóspedes por excursões pela região inclui mais explicações sobre fauna e flora durante os tours – há opções que variam de caminhadas leves e trilhas até cavalgadas e passeios de bicicleta.

A época também marca um ponto importante no ciclo da videira. Isso porque, durante o inverno, as parreiras ficam em estado de dormência. A partir do equinócio, com o aumento da luz solar e das temperaturas, há o início dos processos de brotamento e floração, que são decisivos para garantir a qualidade e até a quantidade das uvas que serão colhidas na vindima, realizada entre março e abril do ano seguinte.

Na Matetic, os frutos são cultivados por meio de técnicas de agricultura orgânica e biodinâmica. Por isso, quem passa pela vinícola durante a primavera também consegue ver de perto como os colaboradores redobram a atenção em relação às plantações, apostando em práticas como poda verde, condução dos brotos, controle de pragas e irrigação inicial.

Todo esse cuidado é essencial para garantir safras equilibradas e capazes de dar vida aos premiados vinhos de alta gama da marca. Para os visitantes do complexo no Vale do Rosário, as bebidas estão disponíveis no Emporio e na carta do Restaurante Equilibrio. Também é possível provar alguns dos melhores rótulos da Matetic em experiências como o Tour Biodinâmico (que explora todas as etapas do processo produtivo), nas degustações às cegas e até em voos de vinhos servidos em copinhos de chocolate.

