



criança, embotellament i comercialització. La tècnica usada per fer els vins és el "Cultiu de Conservació" que optimitza la producció, afavoreix l'absorció d'humitat i redueix l'erosió del sòl i del subsòl. Una aposta mediambiental que també es nota en el bouquet del vi.

CAN BONASTRE acull visites que s'organitzen a la zona del Penedès i de l'Anoia. Així mateix, posa a disposició del públic professional (restauradors, sommeliers, etc.) les seves sales i cates guiades, una activitat que permetrà gaudir de la finca, però també dels vins en bodega. L'excel·lent qualitat de la matèria prima de les vinyes CAN BONASTRE i una elaboració meticulosa i limitada permeten obtenir, any rere any, uns vins excepcionals i el reconeixement a un treball ben fet.



SPA CAN BONASTRE, UN ESPAI PER GAUDIR AMB TOTS ELS SENTITS

CAN BONASTRE Wine Resort acaba d'obrir recentment un Spa que pretén convertir-se en un espai de salut, benestar, confort i bellesa que convidi al relaxament. Un moment per a descansar gràcies a la qualitat de les diverses teràpies que utilitzen l'aigua i el vi com a base per al seu benestar. L'Spa compta amb els espais perfectes per a cuidar-se: sauna, bany turc, camí de sensacions, dutxes lúdiques i una piscina coberta amb diferents raigs d'aigua.

Alguns dels tractaments que s'ofereixen són: vinoteràpia, aromateràpia, cacaoteràpia i embolcalls corporals de fang i algues, així com diferents tipus de massatges: ayur-veda, te verd, o drenatge limfàtic.

L'Spa de CAN BONASTRE permetrà completar les diferents activitats a la finca així com gaudir d'una panoràmica privilegiada des de les seves instal·lacions.



RESTAURANT TRIBIA, LA NOVA APOSTA GASTRONÒMICA DE CAN BONASTRE

Tribia és una aposta culinària d'autor ubicada a les instal·lacions de CAN BONASTRE. S'han obert les portes a un nou camí de sensacions gastronòmiques, mitjançant un menú per a particulars o empreses que combina la cuina de tradició mediterrània amb un toc modern en l'elaboració gràcies al seu xef Carles Milán. Aquest jove cuiner compta amb l'experiència d'haver treballat al restaurant Sant Pau de la Carne Rusalleda.

La màgia de l'entorn permet degustar l'alta gastronomia en un ambient relaxat i elegant. Una volta catalana, pròpia de l'antiga Bodega de CAN BONASTRE, és l'espai elegit per a la ubicació de Tribia, que contrasta amb la modernitat i sobrietat de la decoració.

Can Bonastre Wine Resort

Una innovadora i diferenciada oferta enoturística de luxe. La comarca de l'Anoia ja compta amb CAN BONASTRE WINE RESORT, un nou concepte del turisme únic a la zona que agrupa activitats vitivinícoles, gastronòmiques i per al relaxament en un sol espai.

CAN BONASTRE WINE RESORT és una bodega productora de vins de qualitat que integra activitats vitivinícoles i gastronòmiques, acompanyat per una oferta d'allotjament exclusiu. En un marc natural incomparable, CAN BONASTRE està situat sobre un suau turó de Masquefa, una zona òptima per al cultiu del cep per la seva posició privilegiada als peus del massís de Montserrat. Les vinyes i la masia històrica s'ubiquen en una extensió de 100 hectàrees, on trobem la Bodega de Vi, un preciós hotel amb 12

habitacions de luxe, un restaurant, dues sales de banquets, spa i heliport. L'espai està pensat tant per a particulars com també per a les empreses que cerquen un marc diferent per a les seves trobades (dinars, presentacions de producte, etc.).

UNA BODEGA MOLT ACTIVA

La Bodega CAN BONASTRE es va començar a gestar a la dècada dels anys 80, quan la primera generació de propietaris de la família

Vallès va comprar la finca. Procedent del sector agrícola, l'objectiu inicial era recuperar les vinyes i plantar noves varietats. Els primers vins van aparèixer l'any 1996, però no va ser fins al 2004 quan es va decidir projectar un espai que combina les activitats productives amb l'oci enoturístic.

La singularitat dels vins CAN BONASTRE és el fruit d'un procés integral d'elaboració a la pròpia Finca: des de la plantació de les vinyes i el seu cultiu, fins a la verema, elaboració,

