



WE
LOVE
BOLIVIA

TOUR VINOS DE ALTURA EN BOLIVIA

Descubre tradición, terroir y paisajes inolvidables
11 días/ 10 noches

Llegas a **Bolivia**, una tierra de contrastes impresionantes, donde picos andinos que se elevan hacia el cielo, valles ondulados y tierras bajas tropicales moldean cada experiencia. Aquí, los paisajes son dramáticos, las tradiciones profundas y la historia está tejida en cada rincón de la vida diaria. La cultura del vino en **Bolivia**, aún emergente pero rica en un patrimonio de siglos, refleja al país mismo: discreta pero llena de carácter, moldeada por la altitud, el clima y las manos de dedicados viticultores.

Tu viaje comienza en **Santa Cruz**, donde la energía moderna se encuentra con la tradición Camba. Las cálidas tardes y plazas animadas te introducen a la hospitalidad convivial de **Bolivia**. El aroma de sabores a la parrilla llena el aire mientras disfrutas de tus primeras comidas, degustando platos tan enraizados en la tierra como las viñas que te esperan más al oeste. Desde aquí, tu camino avanza a las tierras altas, ascendiendo tanto en altitud como en profundidad de experiencia.

En **Sucre**, las fachadas coloniales encaladas, calles adoquinadas y elegantes plazas evocan la era de la expansión española en el Alto Perú. La historia se siente viva en iglesias, monasterios y museos, contando historias de conquista, resiliencia y formación de una nación joven. El domingo, te unes a los locales en el mercado de **Tarabuco**, donde textiles, artesanías y tradiciones ancestrales crean un festín sensorial. El mercado vibra con color, música y movimiento, una celebración de la cultura indígena que se siente tanto atemporal como profundamente viva.

Desde **Sucre**, tu camino te lleva a la **Hacienda Quespillajta**, un retiro tranquilo escondido entre montañas verdes y campos ondulados. Aquí respiras el aire fresco andino, recorres jardines orgánicos y conectas con la tierra en un entorno de elegante tranquilidad. Actividades al aire libre como senderismo o tirolesas se equilibran con momentos de descanso. La cena presenta especialidades locales, reflejando tanto los sabores de la tierra como las manos que los cultivaron.

El viaje continúa hacia el **Valle de Cinti**, cerca de **Camargo**, donde los primeros viñedos fueron plantados por misioneros españoles en los siglos XVI y XVII. Estos viñedos de gran altitud, alimentados por intensa luz solar y técnicas ancestrales, abastecían centros coloniales como **Potosí** y sentaron las bases de una tradición vinícola que perdura hasta hoy. El vino aquí permanece rústico, expresivo e íntimamente conectado con la vida diaria.

Finalmente, llegas a **Tarija**, la región vinícola más celebrada de **Bolivia**, donde colinas onduladas y valles bañados por el sol enmarcan viñedos que producen vinos de notable frescura e intensidad aromática. La aventura concluye en **La Paz**, suspendida entre montañas y cielo, donde los teleféricos se deslizan sobre los barrios, el Valle de la Luna desafía la imaginación, y una cena de despedida en **Gustu** celebra el renacimiento culinario y vitivinícola del país.

No es simplemente un tour de vinos. Es un recorrido por la altitud, la cultura, la historia y el sabor, revelando a **Bolivia** tal como es: compleja, auténtica e inolvidable.

DIA 1 (Viernes) SANTA CRUZ DE LA SIERRA Llegada y asado

Aterrizas en Santa Cruz de la Sierra, recibido por el cálido sol y el bullicioso ritmo de una de las ciudades de más rápido crecimiento de Bolivia. Tras registrarte en tu hotel, un paseo de bienvenida por la Plaza 24 de Septiembre te introduce al ritmo relajado de la ciudad: bancos sombreados, fachadas coloniales y el aroma del café recién tostado. Por la tarde, puedes explorar los puestos de artesanos o visitar una galería de arte local. Por la noche, cenas en el icónico Restaurante La Casa del Camba, donde el aroma ahumado de la parrilla se mezcla con los ricos sabores de carne de res, cerdo y vegetales a la parrilla. Cada plato se complementa con vinos locales cuidadosamente seleccionados o un refrescante cóctel de Singani, comenzando tu viaje boliviano con sabores intensos y conversaciones vivas. Alojamiento en Santa Cruz. (C)

PRECIO POR PERSONA
EN HABITACION DOBLE
EUR 2.240.-

Incremento hab. simple EUR 420.-

DEPARTURES 2026

Todos los Viernes de
April a Noviembre.

TOTALMENTE
PERSONALIZABLE

Ten en cuenta que el Mercado de Tarabuco se realiza únicamente los domingos. Si deseas cambiar el día de inicio y tu visita no coincide con el mercado, te ofreceremos una experiencia alternativa.

INCLUYE

- 10 noches en hoteles seleccionados
- 10 Desayunos, 3 Almuerzos, 5 Cenas
- Todas las excursiones y traslados mencionados en el programa
- Todas las entradas a museos y parques nacionales
- Guía en español durante las excursiones

NO INCLUYE

- Vuelo internacional a Santa Cruz, Bolivia y regreso desde La Paz
- Vuelos domésticos (Sta. Cruz-Sucre, Tarija-La Paz)
- Comidas, bebidas y otros servicios no mencionados en el programa
- Propinas para guías, conductores y porteadores
- Gastos personales





DIA 2 (Sábado) SANTA CRUZ – SUCRE Capital colonial y vinos locales

Desayuno en el hotel. Vuelo a Sucre, la capital constitucional de Bolivia, ubicada en un valle templado rodeado de estribaciones andinas. Registro en el hotel. En la tarde tendrás un tour guiado por la ciudad comenzando en la Plaza 25 de Mayo, el corazón de Sucre, donde la arquitectura colonial, iglesias elegantes y plazas arboladas reflejan siglos de historia y cultura. Almuerzo en el Restaurante La Huerta, un lugar encantador que celebra los ingredientes locales y la cocina artesanal. Aquí disfrutas de un menú de degustación cuidadosamente seleccionado, acompañado de vinos de pequeñas bodegas de Sucre, permitiéndote apreciar tanto el terroir regional como los sabores únicos de los viñedos de altura de Bolivia. Por la tarde, el recorrido continúa por las históricas calles de Sucre, incluyendo visitas a La Recoleta, la Catedral de Sucre y otros puntos de referencia que narran historias de independencia, vida colonial y tradiciones locales. La tarde permite absorber el encanto de la ciudad y quizás detenerse en un café para observar la vida diaria entre edificios enlucidos y techos de teja roja. Por la noche, regreso al hotel, reflexionando sobre los descubrimientos del día y los vinos distintivos que ofrecen un sabor de la incipiente identidad vitivinícola de Bolivia. Alojamiento. (D) (A)

DIA 3 (Domingo) SUCRE – TARABUCO – HACIENDA QUESPILLAJTA Cultura, naturaleza y vinos

Tras el desayuno, salida hacia la cercana localidad de Tarabuco, especialmente vibrante los domingos con su tradicional mercado indígena. Aquí exploras puestos llenos de coloridos textiles, artesanías y productos locales, comprendiendo la herencia y el arte del pueblo Yampara. El animado mercado prepara el escenario para entender cómo las tradiciones culturales y agrícolas de Bolivia se entrelazan con sus vinos. Continuando el viaje, llegas a la Hacienda Quespillajta, una encantadora finca andina que combina naturaleza, historia y relajación. Rodeada de colinas, bosques nativos y vistas panorámicas, la hacienda ofrece un retiro sereno donde puedes recorrer senderos, observar fauna local y conectarte con la tierra que produce tanto alimentos como vino. La cena en la hacienda incluye especialidades locales maridadas con vinos regionales de pequeña producción, resaltando cómo los ingredientes andinos tradicionales armonizan con los matices de los viñedos. Desde notas terrosas en los tintos hasta blancos frescos que reflejan el terroir de gran altitud, la comida se convierte en una introducción culinaria y vinícola a las regiones vinícolas únicas de Bolivia. La noche en Hacienda Quespillajta es tranquila, con los Andes enmarcando el horizonte y una sensación de intemporalidad que permea la finca. Alojamiento en la hacienda. (D) (C)

DIA 4 HACIENDA QUESPILLAJTA – YOTALA – CAMARGO Puerta de entrada al Valle de Cinti

Después del desayuno, dejamos atrás la tranquilidad de la Hacienda Quespillajta y continuamos a Yotala, para visitar este pequeño pueblo colonial cuyas raíces datan de la temprana presencia española en la región. Caminas por calles tranquilas bordeadas de casas de adobe y visitas la iglesia histórica, recordatorio de cómo estos valles sirvieron como puestos agrícolas y religiosos estratégicos durante la expansión española en el Alto Perú en el siglo XVI. Continuando hacia Camargo, el paisaje cambia gradualmente: el terreno se vuelve más seco, los valles más estrechos y comienzan a aparecer viñedos a lo largo de riberas y laderas soleadas. Llegada a Camargo, corazón del Valle de Cinti, región profundamente vinculada a la historia temprana del vino en Bolivia. Tras registrarte en el hotel, disfruta de una tarde relajada con cena local acompañada de un joven vino del Valle de Cinti, ofreciendo un primer vistazo al estilo rústico y expresivo de la región. Hotel en Camargo. (D) (C)

DIA 5 VALLE DE CINTI Viñas coloniales y vinos patrimoniales

Tras el desayuno, exploramos el Valle de Cinti, una de las regiones vitivinícolas más antiguas de Sudamérica, donde las viñas fueron plantadas por misioneros y colonos españoles durante los siglos XVI y XVII. Estos valles abastecían vino a ciudades coloniales como Potosí, cuya inmensa riqueza en plata generaba demanda de vinos sacramentales y de mesa en los Andes. Visitamos la Bodega San Pedro, uno de los productores más emblemáticos de la región. Rodeado de colinas escarpadas y viñedos históricos, recorreremos la bodega y veremos cómo se han preservado las prácticas tradicionales junto con una modernización cuidadosa. Degustación de variedades Criolla, vinos a base de Moscatel y tintos rústicos que reflejan siglos de adaptación a la altitud, el clima árido y la intensa luz solar. Visita luego pequeñas bodegas familiares, donde la producción sigue siendo limitada y profundamente personal. En estas modestas fincas, la viticultura es a menudo la continuación de conocimientos ancestrales transmitidos de generación en generación. Las degustaciones son informales y sentidas, a menudo acompañadas de pan casero, quesos o embutidos locales. Se percibe cómo el vino aquí no es





un producto de lujo, sino parte integral de la vida diaria y de la identidad cultural. Almuerzo en un restaurante local, con platos regionales maridados con vinos de Cinti. La tarde transcurre a un ritmo tranquilo, permitiendo caminar entre viñedos plantados en antiguas terrazas y apreciar cómo estos valles sirvieron como ejes agrícolas durante la era colonial. Alojamiento en Camargo. **(D) (C)**

DIA 6 CAMARGO – TARIJA Transición al vino moderno boliviano.

Después del desayuno, abandonas el Valle de Cinti y te diriges a Tarija, pasando de la región vinícola más antigua de Bolivia a la más reconocida internacionalmente. A lo largo del camino, observas cómo siglos de historia vitivinícola han evolucionado hacia las expresiones modernas que te esperan en los valles soleados de Tarija. La ciudad, enmarcada por el fértil Valle de la Concepción, es considerada la capital del vino de Bolivia. Aquí, los viñedos se extienden por laderas bañadas de sol, con uvas nutridas por intensa luz solar y noches frescas, combinación que produce vinos de aromas vivos, estructura firme y profundidad. Tras registrarte en el hotel, realizas un paseo de orientación por la encantadora Plaza Luis de Fuentes, visitas la Casa Dorada colonial y quizá haces una pausa en un café para disfrutar de empanadas y vino regional junto al río Guadalquivir. Alojamiento en Tarija **(D)**

DIA 7 TARIJA Degustación de vinos y Singani

Desayuno en el hotel. Hoy exploramos el corazón de la viticultura boliviana. El Valle de la Concepción es una de las regiones vinícolas de mayor altitud en el mundo, produciendo vinos que destacan por su intenso aroma y acidez equilibrada. Comienza con visitas a bodegas artesanales y modernas como Kohlberg Winery, que combina tradición e innovación entre viñedos soleados, y Campos de Solana, conocida por sus elegantes tintos y blancos de gran altitud. En cada parada recorre las cavas, camina entre hileras de viñedos y disfruta de degustaciones de Tannat, Cabernet Sauvignon, Malbec y otras variedades, a menudo acompañadas de quesos locales, embutidos y pan. Una visita a una destilería de Singani, como Casa Real, te introduce al licor nacional de Bolivia, destilado de uvas Moscatel de Alejandría, revelando complejidad floral y textura suave. La experiencia es tanto cultural como vinícola, combinando conversaciones, vistas panorámicas y el cálido sol tarijeño. Alojamiento en Tarija. **(D) (A)**

DIA 8 TARIJA Bodegas y encanto rural

Desayuno en el hotel. Hoy visitas productores boutique como Casa Vieja y Barbacana, donde vinos de lotes pequeños se elaboran con cuidado personal y tradiciones familiares centenarias. Las degustaciones se desarrollan con calma, a menudo con vistas extensas sobre viñedos y estribaciones andinas. Entre visitas a bodegas, puedes dar un breve paseo por el campo o disfrutar de un almuerzo con vistas al valle, maridado con vinos locales que continúan revelando el rico carácter de la región. Al regresar a la ciudad, un paseo a última hora de la tarde por mercados tradicionales o museos invita a la reflexión sobre el legado vinícola de Bolivia. Alojamiento en Tarija. **(D)**

DIA 9 LA PAZ Vuelo a los Andes

Tras el desayuno, traslado al aeropuerto para tu vuelo a La Paz, una ciudad extraordinaria aferrada a un anfiteatro en un cañón bajo los imponentes Andes. A tu llegada, realizas una breve orientación que incluye un paseo por el centro histórico, seguido de un ascenso en teleféricos, ofreciendo vistas impresionantes de los profundos valles y techos de teja. Más tarde, visitas el Valle de la Luna, donde el viento y el agua han esculpido un paisaje de agujas y grietas que desafía la descripción. La cena es libre — quizá un menú tradicional boliviano acompañado de vistas andinas. Alojamiento en La Paz. **(D)**

DIA 10 LA PAZ Cena de despedida en Gustu

Desayuno en el hotel. La mañana es libre para explorar La Paz: visitar mercados locales, museos o pasear por la ecléctica Zona Sur. Por la noche, el clímax de tu viaje es una cena de despedida en Restaurante Gustu, reconocido en Sudamérica por su uso innovador de ingredientes nativos bolivianos. Cada plato celebra sabores indígenas, maridados cuidadosamente con vinos bolivianos o cócteles inspirados en Singani, tejiendo los hilos de cultura, terroir y tradición que encuentras en todo Bolivia. Alojamiento en La Paz. **(D) (C)**

DIA 11 LA PAZ Retorno

Tras el desayuno, traslado al Aeropuerto Internacional de El Alto para tu vuelo de regreso, llevando contigo recuerdos de mercados vibrantes, viñedos de gran altitud, paisajes andinos y la cálida amistad que define el país del vino y los corazones culturales de Bolivia. Fin de nuestros servicios. **(D) (A)**

(D) Desayuno **(A)** Almuerzo **(C)**

