



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
MARISCAL NIETO



LA RUTA
del Vino y del Pisco

Extasiante recorrido

¡Bienestar para todos!



Nuestro recorrido inicia en los

Valles de Moquegua

Moquegua es y ha sido a través de su historia una tierra favorecida; gracias a su clima benigno, abrazador sol y tierra fértil la vid desarrollo y propicio una fecunda industria de vinos y aguardientes; tradición que continua y nos enorgullece pues deleita al más exquisito paladar; los moqueguanos nos sentimos orgullosos de nuestro vino, el pisco, mistela, macerado de damasco, leche monja y demás licores imposibles dejar de disfrutar.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
MARISCAL NIETO

Oficina de Promoción
y Desarrollo Turístico



Bodega Atencio Tapia



Bodega Viejo Molino



Bodega Rayito de Sol



“ EL PISCO ES PERUANO Y MEJOR SI ES MOQUEGUANO ”

Moquegua es una de las ciudades con mayor horas sol anuales del mundo, su clima es seco y templado, con una temperatura media de 22 grados centígrados; la gran dedicación de los vitiuicultores han logrado reflotar su industria.

Los productos de casi todas las bodegas en medición han logrado obtener reconocimientos y premiaciones en distintos concursos y festivales tanto regionales, nacionales e internacionales.



Bodega Biondi



Bodega Noruill



Bodega La Gran Cepa



La Ruta del Vino y del Pisco

Es un excitante recorrido donde podrás conocer los viñedos y las técnicas de producción artesanal así como los restos de algunas bodegas virreinales así como tinajas, barriles, toneles, cubas y alambiques centenarios, en un entorno campestre y soleado que permite disfrutar de la hermosa campiña moqueguana.

Lugares

1. Bodega López
2. Bodega Biondi
3. Bodega Zapata
4. Bodega Luchos
5. Bodega Atencio Tapia
6. Bodega San José
7. Bodega Parras y Reyes
8. Bodega Noruill
9. Bodega Campano
10. Bodega Lindolfo
11. Bodega Don Camilo
12. Bodega El Mocho
13. Bodega Colana
14. Bodega La Gran Cepa
15. Bodega Rayito de Sol
16. Bodega Manchego Ticona
17. Bodega Viejo Molino
18. Bodega Don Nico
19. Bodega Sueros
20. Macerados Secretos

¿Qué comer?



El osobuco al vino tinto es un manjar de la gastronomía local. Un corte fibroso de la res, que amerita una cocción de largo tiempo a base de un buen vino tinto acompañado de especias como el comino, romero, orégano; Se sirve con el delicioso puré de racacha y rodajas de zanahoria.



¿Cómo llegar?

En transporte terrestre:

- Desde Lima: 1146 Km (18h)
- Desde Tacna: 159 Km (1..45h)

Altitud:

- Moquegua 1410 m.s.n.m.



Bodega El Mocho





Aromas y Sabores

Moquegua, tierra generosa de ubérrimos valles, riquezas mineras y con gente valiosa, no podía faltar una gastronomía acorde a sus riquezas. Para su exigente paladar, las delicias no se dejan esperar, a 3 Km. de la ciudad se encuentra el C.P. “Los Ángeles” y desde El Alto la Villa esta ruta se consolida como la RUTA GASTRONÓMICA. Otro delicioso camino está a 2 Km. de la ciudad; el Distrito de Samegua.

Para el moqueguano, el vino no representa sólo un complemento de la buena mesa, es la síntesis y razón de su preciado arte culinario. El vino es el alma de su cocina y el pisco, de su repostería, es el aliado indispensable de un buen aderezo. Entre los platos tradicionales les presentamos la Ensalada de Palta, Palta a la reina, Cuy Frito, Cacharrada, Sancochado y Patasca Moqueguana. Por la noche puede distraerse en las discotecas y bares que exhiben deliciosa coctelería en base a Pisco.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
MARISCAL NIETO

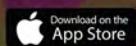


Explora Moquegua

En Moquegua serás tratado gentilmente y encontrarás la información turística precisa y objetiva.



 **ESCANÉAME / SCAN ME**

-  **OFICINA DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**
Atención de Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 4:30 p.m.
Centro Cultural Santo Domingo - Calle Ayacucho s/n
-  **TURISMO MOQUEGUA**  
-  **053 461 191 / 053 462 430**  **CALLE ANCASH #275**