



FINCA
LORANQUE
HISTORIA, ARTE Y VINO

UN PARAÍSO ENOTURÍSTICO

FINCA LORANQUE, Historia, Arte y Vino



www.fincaloranque.com

Finca Loranque se ha convertido en una de las referencias enoturísticas españolas. Rodeada de viñedos, su exclusivo entorno invita a disfrutar de la naturaleza en un ambiente elegante, en el que degustar excelentes vinos y deleitarse con una cocina exquisita. Situada a camino entre Madrid y Toledo (a 50 kilómetros de la capital y 10 de la 'ciudad de las tres culturas'), sus instalaciones se posicionan de forma privilegiada en el panorama de lugares únicos para conseguir el éxito organizativo de todo tipo de eventos.





LA CACERIA REGIA EN LORANQUE (TOLEDO)

En la mañana del día 10 de Septiembre de 1904, el Sr. D. Alfonso XIII, con su familia y numerosa comitiva, se trasladó a Loranque para celebrar la cacería regia. El Sr. D. Alfonso XIII, con su familia y numerosa comitiva, se trasladó a Loranque para celebrar la cacería regia. El Sr. D. Alfonso XIII, con su familia y numerosa comitiva, se trasladó a Loranque para celebrar la cacería regia.



El Sr. D. Alfonso XIII, con su familia y numerosa comitiva, se trasladó a Loranque para celebrar la cacería regia. El Sr. D. Alfonso XIII, con su familia y numerosa comitiva, se trasladó a Loranque para celebrar la cacería regia. El Sr. D. Alfonso XIII, con su familia y numerosa comitiva, se trasladó a Loranque para celebrar la cacería regia.



El Sr. D. Alfonso XIII, con su familia y numerosa comitiva, se trasladó a Loranque para celebrar la cacería regia. El Sr. D. Alfonso XIII, con su familia y numerosa comitiva, se trasladó a Loranque para celebrar la cacería regia. El Sr. D. Alfonso XIII, con su familia y numerosa comitiva, se trasladó a Loranque para celebrar la cacería regia.



El Sr. D. Alfonso XIII, con su familia y numerosa comitiva, se trasladó a Loranque para celebrar la cacería regia. El Sr. D. Alfonso XIII, con su familia y numerosa comitiva, se trasladó a Loranque para celebrar la cacería regia. El Sr. D. Alfonso XIII, con su familia y numerosa comitiva, se trasladó a Loranque para celebrar la cacería regia.

A finales del siglo XVIII, el Conde de Floridablanca decide construir una bodega al 'estilo francés'. Después de un intenso proceso de búsqueda de terrenos, decide levantarla en Finca Loranque, un lugar donde los documentos prueban la existencia de viña desde el siglo XI. Tan importante proyecto lo pone en manos de uno de los equipos de arquitectos de más prestigio, los cuales diseñan una bodega con arquitectura de ladrillo mudéjar y tapial típicamente toledano, que se integra a la perfección en el terreno que la circunda. Al tiempo, toda la estructura se adapta a los usos de labor de la época, en un paisaje donde el olivar y la viña han sido protagonistas desde hace siglos.

Los descendientes de Conde de Floridablanca mantienen la propiedad de Finca Loranque hasta 1982, año en el que la familia Díaz Bermejo -unos empresarios audaces y comprometidos con el territorio- decide adquirirla con el objetivo de devolverla la impronta de los siglos, retomar la tradición de elaboración de vinos de calidad e implementar servicios de la más alta calidad relacionados con el enoturismo. La cuidada restauración de todo el entorno ha merecido el reconocimiento de ser declarada Bien de Interés Cultural. Un paseo por sus instalaciones significa sumergirse en uno de los mejores ejemplos de las nobles 'casas de labor' toledanas del siglo XVIII. En la actualidad, Finca Loranque es un auténtico y personal 'château': un espectacular viñedo, en un entorno natural donde el paisaje marca la disposición de los pagos y, en el centro de este paraíso natural, una señorial casa de labor perfectamente restaurada y modernizada.

El concepto francés de la viticultura destila por todos los sitios cuando te adentras en Finca Loranque. Tras el paseo entre viñas y olivos, el camino conduce a la bicentenaria bodega, donde el visitante experimenta un encuentro con la moderna tecnología de elaboración y el clasicismo de la crianza en madera, en un edificio donde se dan la mano el acero inoxidable y el mejor roble, la teja, el adobe y el ladrillo. La apuesta por el detalle y la calidad se percibe en cada rincón.

En este entorno privilegiado, Finca Loranque se ha convertido en referente en servicios enoturísticos. Sus responsables organizan visitas guiadas, catas privadas en bodega, exclusivas jornadas gastronómicas, cursos de cata a medida..., en las que le harán partícipe del proceso de elaboración, envejecimiento y conservación de los 'vinos de finca'. El visitante tendrá la personal oportunidad de profundizar en el arte de la vitivinicultura en un entorno único.





*Un día en Finca Loranque es un paseo por los
sentidos, la historia y la exclusividad*

Recorrer un cuidado viñedo en un paisaje único, aprender a identificar las variedades y los pagos, observar las formas de cultivo, disfrutar de los placeres de la cata, descubrir los 'secretos' de la moderna enología y la tradición de mayor éxito... Y todo de la mano de expertos, con un trato familiar y cercano. Esta es la propuesta enoturística de Finca Loranque, especializada en la organización de visitas guiadas a medida, en las que le harán partícipe del proceso de elaboración, envejecimiento y afinamiento de sus 'vinos de finca'.

El equipo humano y técnico de Finca Loranque se pone a disposición de los visitantes para explicarles el proceso de elaboración de vinos de calidad, iniciándoles en la importancia fundamental que tiene el viñedo en la calidad final de sus vinos -terroir, variedades de uva, marcos de plantación, sistemas de poda, estados fenológicos...- hasta que se produce el momento de la vendimia manual. Ya en la bodega, el visitante descubre el proceso íntegro de vinificación y crianza, en un edificio diseñado para optimizar la elaboración, en el que se realiza el proceso completo del vino, desde la mesa de selección hasta el embotellado y etiquetaje.





A tan sólo 50 kilómetros de Madrid (con acceso directo desde la autovía A-42 y desde la AP-41) y a 10 kilómetros de Toledo, las instalaciones de Finca Loranque se posicionan de forma privilegiada en el panorama de lugares únicos para conseguir el éxito organizativo de todo tipo de eventos.

Todo está pensado para que la celebración sea un éxito: más de 2.500 metros cuadrados de zonas ajardinadas (donde poder organizar todo tipo de evento al aire libre, desde un cocktail, hasta una gymkhanas), el sello personal de una bodega declarada Bien de Interés Cultural (donde se elabora uno de los vinos más prestigiosos de Castilla-La Mancha), y el contrapunto decorativo del estudio 'Raquel Chamorro'.

*Un ejemplo de este salto decorativo es la **Sala de Catas 'FL'**, configurada como instalación polivalente, donde los visitantes podrán disfrutar desde una cata comentada hasta una recepción inolvidable. Su apuesta por la vanguardia decorativa no dejará indiferente.*

*La gastronomía y la alta cocina se pueden disfrutar en todo su potencial en varios ambientes de la bodega. Uno de los más selectos es el **Comedor 'El Molino'**, resultado de una restauración fiel del molino de trigo del siglo XVIII que existía en la finca. Con una capacidad máxima para 50 comensales, la mezcla de arquitectura tradicional y vanguardia decorativa es una de sus señas de identidad.*

Con este comedor se ha puesto en marcha una cocina dotada de los últimos avances, que permite realizar la mejor gastronomía con la fusión entre los sabores tradicionales, los mejores productos de mercado y la presentación de platos más actualizada. La cocina busca la tradición con toques de creatividad. Se centra en los productos típicos de la región, combinándolos en algún caso con otros nacionales o de otras partes del mundo.





*En su empeño por dar valor al rico patrimonio de Finca Loranque, sus responsables han implementado una completa gama de servicios e instalaciones pensadas para el visitante. Finca Loranque ha restaurado la bicentenaria cuadra de ganado, actualizándola para crear el **Salón 'Lacruz'**. Con capacidad para hasta 300 personas, se configura como un espacio diáfano y acristalado, de cerca de 400 metros cuadrados, dotado de un moderno sistema de climatización, y de los equipos técnicos y audiovisuales más innovadores del mercado. Finca Loranque ha realizado una cuidada selección de empresas de restauración que desarrollan su actividad gastronómica en sus instalaciones. Una oferta que va desde restauradores que cuentan con una estrella Michelin, pasando por los menús de base tradicional más prestigiosos de la provincia.*

*Con estas impresionantes instalaciones, Finca Loranque se convierte en un exclusivo lugar de referencia de celebraciones y eventos de empresas, organismos y particulares. Su proximidad a Madrid y a Toledo, la belleza de su bodega y su ubicación natural, además de la profesionalidad ya demostrada en la elaboración de vinos únicos, hacen de la visita a **Finca Loranque una propuesta irresistible.***





Finca Loranque se convierte en un lujoso lugar de referencia de celebraciones y eventos de empresas, organismos y particulares.



Nos avala la confianza y fidelidad de nuestros clientes entre los que destacamos:





www.fincaloranque.com



FINCA LORANQUE

HISTORIA, ARTE Y VINO

FINCA LORANQUE S.L.

E-45593 Bargas - Toledo - España

Tfno. +34 925 590 316 · Móv.: +34 667 784 234 · +34 669 476 849

e-mail: comunicacion@fincaloranque.com · web: www.fincaloranque.com

DIVINUM VITAE



Turismo Enológico
de Castilla-La Mancha