



## 12h VIÑA VIK

**ES** A casi dos horas al sur de la capital, y muy cerca a la localidad de San Vicente de Tagua Tagua, la viña Vik ha conseguido posicionarse como una destacada opción a la hora de conocer la cultura vitivinícola chilena. Junto a su vino emblema, Vik (blend de cinco cepas) destaca su bodega de futuristas líneas, diseñada por el arquitecto chileno Smilan Radic. En medio de sus más de 4 mil hectáreas, su refinado hotel de 22 habitaciones brilla gracias al techo de titanio que refleja el sol en medio de la zona de Millahue (que significa “lugar de oro”), cuyo restaurante, Milla Milla, es otro de sus atractivos. A cargo del chef Rodrigo Acuña, propone una cocina a base de cuatro pilares: productos frescos, locales, estacionales y limpios (libres de agrotóxicos). “Aquí las preparaciones se realizan con productos que hace dos horas estaban en la tierra”, afirma Rodrigo con orgullo.

**PT** Quase duas horas ao sul da capital, e muito próxima ao vilarejo de San Vicente de Tagua Tagua, a vinícola Vik conseguiu posicionar-se como uma opção de destaque para uma imersão na cultura vitivinicultora chilena. Junto ao seu vinho mais emblemático, Vik (blend de cinco cepas), sua grande atração é o edifício de linhas futurista, desenhado pelo arquiteto chileno Smilan Radic. Em meio a mais de 4 mil hectares de vinhedos, o refinado hotel de 22 quartos brilha graças ao teto de titânio, que reflete o sol em meio à zona de Millahue (que significa “lugar de ouro”). Seu restaurante, Milla Milla, é outro ponto alto. Pilotado pelo chef Rodrigo Acuña, investe em uma cozinha baseada em quatro pilares: produtos frescos, locais, sazonais e livre de agrotóxicos. “Aquí os pratos são elaborados com produtos que, duas horas antes, estavam na terra”, afirma Rodrigo com orgulho.

📍 [vik.cl](http://vik.cl)



El hotel de la viña VIK y ensalada con flores y vegetales de su huerto  
O hotel da vinícola VIK e salada com flores e vegetais da horta

