



ESTANCIA VIK JOSÉ IGNACIO

FICHA TÉCNICA



> Fevereiro 2009

> A de 12 km campo adentro de José Ignacio, reduto boêmio-chique que atrai gente de todo o mundo em busca de suas paisagens rústicas, praias preservadas, e vibe que alterna badalação discreta à extrema tranquilidade. O Estancia Vik fica em meio a 4.000 hectares de planícies e pastagens cortados pelo Rio e a Lagoa José Ignacio, num cenário bucólico, de pura inspiração. A apenas 40 minutos do aeroporto de Punta del Este – servido por vôos diários vindos da Argentina e do Brasil, além de charters privados 24 hrs por dia. O acesso mais comum, contudo, é via o aeroporto de Carrasco, na capital Montevidéu, a 1 hora e meia de distância.



> DESCRIÇÃO/PROJETO

> Uma casa de campo em estilo colonial espanhol, o Estancia Vik é uma colaboração entre o renomado arquiteto uruguaio Marcelo Daglio, e os proprietários, Alexander e Carrie Vik, responsáveis pela curadoria de arte dos espaços, que se tornou a marca das propriedades Vik – o Playa Vik e o Bahia Vik, este último com seu badalado parador de praia La Susana, nos moldes restaurante e bar pé-na-areia, ficam a aproximadamente 12 km sentido litoral.

A propriedade de 50 mil metros quadrados, ostenta paredes de adobe brancas e telhados de zinco vermelho com abundantes passarelas ao ar livre que conectam pátios e jardins, entre eles um destinado a cultivar ervas orgânicas. Divididas em duas alas, o Estancia Vik abriga 12 luxuosas suítes, sendo oito de 500 m² e quatro master suítes de 900 m² no térreo e piso superior. Na ala sul, uma piscina de 20 metros feita em granito tem o fundo pontilhado com luzes ópticas que reproduzem as constelações. Fitness center, spa e sala de jogos com uma mesa de bilhar e tênis de mesa complementam a estrutura de lazer e bem-estar do Estancia Vik.

A sala de jantar de teto curvilíneo, forrada em tijolos sem a utilização de qualquer tipo de argamassa, esconde uma interessante adega. Já o tradicional espaço da parilla uruguaia – colocada bem no meio de um outro salão, ganha ares contemporâneos com pinturas grafitadas em uma estética caótica, de autoria do artista Marcelo Legrand.



Os artistas presentes em toda EstanciaVik são famosos por sua visão e individualidade. Na sala central da estância, o forro de 300 m² é decorado com uma pintura do uruguaio Clever Lara, inspirada em imagens da região geradas por Google Earth. Outro destaque é a escultura de mármore, de 3,5 metros e 4 toneladas, do também uruguaio Pablo Atchugarry, disposta no centro do ambiente, cujas paredes ainda exibem blocos de cristais e pedras semipreciosas do país. Já o colorista Carlos Musso, pintou a exclusiva capela da Estancia Vik, de uma maneira bem espiritual.



SUSTENTABILIDADE

> Sustentável, o design poupa energia elétrica adotando a ventilação natural do campo e por meio de sistemas de aquecimento solar. O re-uso de água coletada das chuvas e a reciclagem também completam as diretrizes de conscientização ambiental do hotel. Lareiras também fornecem o calor adicional ao ambiente, quando necessário.



GASTRONOMIA

> Celebra os pratos do Uruguai, com suas carnes de qualidade e peixes frescos. Legumes, hortaliças e azeite produzido na região, além de padaria e patisserie artesanais, garantem um menu ainda mais local. O excepcional vinho VIK, produzido e engarrafado na propriedade-irmã, a Viña Vik, no Vale de Millahue, Chile, confere a sofisticação perfeita às receitas.



ATIVIDADES

> A experiência Estancia Vik é tão peculiar que parece misturar os pampas gaúchos ou planícies pantaneiras a uma atmosfera boêmia-chic de St. Tropez. Os limites da propriedade são base para cavalgadas; canoagem e pesca na lagoa; trilhas de bicicletas; observação da fauna silvestre na companhia de um expert naturalista; além de uma variedade de esportes como pólo, tênis em quadras de grama e golfe. Do campo à praia, o programa Experience Concierge das propriedades Vik se encarrega de trazer o melhor das experiências de José Ignacio.



DIRECTOR OF VIK RETREATS

> Max Broquen, (+598) 94 605 212

CONSULTAS

> Experience Concierge Team, (+598-94) 605 212/605 314, info@estanciavik.com

RESERVAS

> (+549-11) 3189 8206, reservations@estanciavik.com

ASSESSORIA DE IMPRENSA

> Marina Valle - Press Pod PR, (+55) 11 4561 2613, marina@presspod.com.br