

VINO, MÚSICA Y TRADICIÓN

Ovalle celebra la fiesta de la vendimia con ante miles de espectadores

Vinos y piscos de la Región de Coquimbo son los grandes protagonistas de la Fiesta de la Vendimia de Ovalle.

EQUIPO EL OVALLINO
 Ovalle

La tradicional festividad, que se desarrolló en la plaza de armas de la capital limarina, permitió que las empresas pisqueras y vitivinícolas expusieron sus productos y sus nuevas propuestas a los miles de asistentes al evento.

Es la festividad tradicional más grande de la Provincia del Limarí. La Fiesta de la Vendimia de Ovalle congregó a miles de personas en la plaza de armas, quienes vivieron la experiencia y conocieron los mejores vinos y piscos de nuestra zona, los que se han destacado a nivel nacional e internacional.

Durante dos jornadas los asistentes pudieron degustar de los productos y nuevas propuestas de las viñas Tololo, Dalbosco, Ochoterras, Soler,



CEDIDA

Es la festividad tradicional más grande de la Provincia del Limari. La Fiesta de la Vendimia de Ovalle congregó a miles de personas en la plaza de armas.

Choapa y Bravío. A estas se sumaron, las empresas pisqueras Nontay, Ovalle, Waqar, Tiempos de Calma, Juliá, Macero, Chañaral de Caren, Almu, Lumbrera y Huella Ancestral. "Todo ha sido espectacular, la organi-



CEDIDA

Los visitantes y ovallinos vivieron la experiencia y conocieron los mejores vinos y piscos de nuestra zona, los que se han destacado a nivel nacional e internacional.

YA ESTAMOS EN

Instagram

Escanea el código QR para seguir nuestra cuenta.

El Ovallino Sigue nuestra cuenta [@elovallino](https://www.instagram.com/elovallino)

AVISOS ECONÓMICOS

El Ovallino

Tu aviso de El Ovallino, también aparece en la versión digital del diario en: www.elovallino.cl

zación, el orden y la seguridad, porque garantiza que uno pueda compartir en familia y además de degustar, a quienes nos gusta tanto el vino" indicó Bastian Maluenda, quien asistió junto a su pareja e hijos. Asimismo, Francisca Henríquez, quien compartió junto a su madre y sus dos hermanos, afirmó que "quedé impresionada con el orden de los sectores y el comportamiento de la gente. Además, me gustaron mucho las presentaciones de los artistas locales y la calidad de los vinos y piscos que participaron, porque deguste la mayoría".

El municipio de Ovalle instaló un

Fecha: 03-03-2025
 Medio: El Ovallino
 Supl. : El Ovallino
 Tipo: Noticia general

Pág. : 5
 Cm2: 342,2
 VPE: \$ 392.557

Tiraje: 1.500
 Lectoría: 4.500
 Favorabilidad: No Definida

Título: Ovalle celebra la fiesta de la vendimia Ovalle celebra la fiesta de la vendimia



CEDIDA

En esta oportunidad, se habilitaron sectores de comidas, áreas de cervezas artesanales, un sector de emprendedores.

cierre perimetral en la plaza de armas, lo que permitió tener un control en los cuatro accesos habilitados, que estuvo a cargo de seguridad privada, al igual que el orden al interior del principal paseo público. "Como municipalidad, nos hemos preocupado de todos los detalles del evento y por supuesto, en dar seguridad a los asistentes, porque nos propusimos realizar una vendimia con un ambiente familiar, en el que todos podamos disfrutar de la mejor manera", expresó el alcalde de la comuna de Ovalle, Héctor Vega Campusano. Además, agregó que "nuestro propósito es que esta

festividad, que es la más grande de la Provincia del Limarí, se siga desarrollando en los años venideros y tenemos la idea de que se convierta en una festividad de carácter provincial. Esto nos dará un mayor realce para impulsar el turismo y destacar la producción de vinos y piscos de nuestra zona".

En esta oportunidad, se habilitaron sectores de comidas, áreas de cervezas artesanales, un sector de emprendedores, un boulevard con la participación de los restobares ovallinos, sector de juegos infantiles y diversos escenarios en los que los



CEDIDA

Desde el municipio afirman que se han preocupado de todos los detalles del evento y por supuesto, en dar seguridad a los asistentes.

protagonistas fueron los artistas ovallinos y nacionales, además de

los grupos folclóricos locales y, por supuesto, el público.