

## LA HORA DEL TÉ EN INKATERRA HACIENDA URUBAMBA



Siguiendo una ceremonia realizada cada tarde en todas las propiedades de Inkaterra, se celebra la hora del té en la Casa Hacienda de Inkaterra Hacienda Urubamba, permitiendo a los viajeros apreciar las fascinantes vistas del Valle Sagrado mientras disfruta de una reconfortante bebida caliente.

Una gran variedad de infusiones se encuentran disponibles durante la hora del té. Menta, hierbabuena, manzanilla y otras hierbas son cosecha del huerto de Inkaterra Hacienda Urubamba. Otros tipos de té orgánico – negro y verde– vienen del proyecto de agricultura sostenible de Inkaterra Machu Picchu Pueblo Hotel, el cual aplica métodos

de cosecha orgánica con técnicas ancestrales (aprendidas por comunidades locales para que él té se convierta en una fuente de desarrollo). El queque de quinua y otras delicias hechas con insumos locales permiten a los viajeros explorar los muchos sabores y aromas de la sierra andina durante la hora del té.

### Sobre Inkaterra Hacienda Urubamba

Inkaterra Hacienda Urubamba, el sexto hotel de la cadena peruana líder en turismo sostenible de lujo, se ubica en el campo en una extraordinaria zona del Valle Sagrado de los Incas. Entre Cusco y Machu Picchu, la propiedad abarca aproximadamente 40 hectáreas.

El hotel con estilo de hacienda contemporánea –cuya arquitectura e interiores se encuentran inspirados por la tradición cultural de la zona– ha sido diseñado por Denise Guislain de Koechlin con el apoyo de su esposo, el fundador y presidente de Inkaterra, José Koechlin. Ella ha estado a cargo del planeamiento, los jardines y los interiores, donde se lucen muebles fabricados por la carpintería de Inkaterra y la selección de preciosos textiles precolombinos que adornan las paredes del hotel.

Inkaterra Hacienda Urubamba ofrece una vista panorámica del Valle Sagrado. Desde todas sus habitaciones pueden apreciarse las montañas alrededor, permitiendo al viajero disfrutar del espacio abierto y de la tranquilidad del valle. A 2900 metros de altura, la zona ofrece uno de los climas más amables en la región del Cusco.

La propiedad cuenta con cuatro hectáreas de producción orgánica donde los viajeros son invitados a cosechar los insumos locales. Destacan tres variedades de quinua (roja, marrón y negra), alcachofa, maíz gigante natural de Urubamba, maíz morado, variedades de papa, cebolla, frijoles y brócoli. Hierbas de la medicina tradicional también son cultivadas, como hierba luisa, romero, salvia, menta, manzanilla, cilantro y anís, entre otros. Todos sus productos son libres de carbono, pues están producidos con las técnicas milenarias de la zona.

Inkaterra Hacienda Urubamba ofrece una variedad de excursiones y actividades, incluyendo la observación de aves (más de 30 especies registradas dentro de la propiedad), cabalgatas, el avistamiento de estrellas, y la oportunidad única de montar un coche jalado por una llama.

Para mayor información, visite [www.inkaterra.com](http://www.inkaterra.com).

# › INKATERRA ‹

AUTHENTIC NATURE TRAVEL IN PERU  
SINCE 1975