

EXPERIENCIAS DE VENDIMIA

DÓNDE	ACTIVIDAD	EN QUÉ CONSISTE	PRECIO
BODEGAS VIÑAMAYOR		<p>Bienvenida y entrega de delantal y sombrero</p> <p>Explicación de técnicas en viñedo y vendimia manual</p> <p>Prensado en prensa tradicional y degustación del primer mosto</p> <p>Visita a la bodega y cata de tres vinos</p> <p>Almuerzo campero en jardín</p>	<p>38€/adultos</p> <p>10€/niños</p>
BODEGA Y VIÑEDOS PRADOREY	PACK ESPECIAL	<p>Una noche de alojamiento con desayuno en habitación doble en la posada de PRADOREY</p> <p>Visita al viñedo para valorar el grado de maduración de la uva a través de un examen visual y gustativo</p> <p>Visita guiada a la bodega PRADOREY</p> <p>Juego Sensorial de aromas y tacto</p> <p>Cata dirigida de dos vinos de PRADOREY con picoteo de ibéricos y productos gourmet elaborados por PRADOREY: Aceite y queso curado elaborado con leche cruda de oveja</p>	<p>75€/dos personas</p>
	VISITAS GUIADAS	<p>Las visitas tradicionales se transforman en un festival de aprendizaje en maduraciones de uva, métodos de elaboración, agudización de los sentidos a través de un juego sensorial y risas aseguradas con la tradición de beber en porrón y bota. Todo ello, catando dos vinos de la gama alta de Pradorey acompañados de un picoteo de ibéricos y productos gourmet como queso y aceite</p>	<p>12€/adultos</p> <p>6€/niños</p>
	JORNADAS COMPLETAS CON RECOGIDA, DESPALILLADO Y PISADA DE UVA	<p>Durante los fines de semana del 5 y 12 de octubre se organizan las jornadas más participativas, divertidas y completas de estas vendimias 2018.</p> <p>Un plan para todos los públicos con posibilidad de alojamiento en la Posada Real de Pradorey que se disfrutan tanto en pareja, como en familia o con amigos</p> <p>Jornada VIP de la vendimia, que consiste en vivir la vendimia en primera persona recogiendo, despallando, pisando uva y catando el mosto. La actividad se complementa con un aperitivo a media mañana, la visita a la bodega, la comida en nuestra Posada y quien lo desee, podrá alojarse con nosotros.</p>	<p>Desde 55€/persona</p> <p>33€/niños y 90€/persona con alojamiento</p>
BODEGAS ISMAEL ARROYO		<p>Recorrido histórico sobre la elaboración de los vinos en la Ribera del Duero desde la Edad Media a través de un paseo por una impresionante bodega subterránea del siglo XVI de más de 400 metros de longitud. (En castellano e inglés)</p> <p>Degustación de dos vinos: ValSotillo Crianza y ValSotillo Reserva, criados en bodega subterránea a temperatura constante, acompañados de un picoteo.</p> <p>Degustación de mosto recién exprimido durante la época de vendimia y cata de uvas.</p>	<p>10 euros</p>

LAVIDA VINO- SPA HOTEL RURAL		<p>Dos noches de Hotel (alojamiento y desayuno) Visita a bodega de Ribera del Duero. Dos baños de vino en nuestro Spa La Vida</p>	<p>Desde 220€/ dos personas</p>
LA CASONA DE LA VID	PAQUETE ESPECIAL VENDIMIA	<p>Escapada romántica a la Ribera del Duero para disfrutar de lo mejor de sus vinos y gastronomía hospedados en un Hotel Enológico dentro de una bodega. Permitirá disfrutar de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Visita guiada a Bodegas El Lagar de Isilla con posterior degustación de Lagar de Isilla Gestación 9 meses en barrica -maridado con queso curado y mermelada de vino La Casona de La Vid-; Lagar de Isilla Crianza -maridado con salchichón ibérico de Guijuelo- y El Lagar de Isilla Vendimia Seleccionada -maridado con una fondue de chocolate Guanaja y uvas Tempranillo-. - Menú Romántico en La Casona de La Vid (opcional comida o cena) compuesto por Lomo de sardinas extra ahumadas con tomate concasse, Langostino kimchy, Boletus a la plancha con sal maldon, Textura de quesos en ensalada. Merluza a la romana a baja cocción con puré de limón. Solomillo a la plancha. - Alojamiento en el Hotel Enológico El Lagar de Isilla, ubicado dentro de la bodega, con desayuno incluido y detalle de bienvenida. <p>Visita Libre a la bodega histórica del siglo XV situada en el Restaurante El Lagar de Isilla, en Aranda de Duero.</p>	<p>Desde 93€/persona</p>
BODEGA DEHESA DE LOS CANÓNIGOS	VISITA ESPECIAL VENDIMIA	<p>Primer acercamiento a la Ribera del Duero y a sus vinos, recomendada para todos aquellos que deseen iniciarse en el mundo de la enología. Proponemos una visita completa a las instalaciones de la Dehesa, desde la viña hasta la botella, haciendo parada en nuestros viñedos y sus características, pasando por sus distintas salas de procesos, como depósitos y sala de barricas. Revelaremos los entresijos de la elaboración del vino y probaremos mostos recién extraídos de distintas uvas y/o parcelas, además de Dehesa de los Canónigos 15 meses. La cata se acompaña con un aperitivo frío.</p>	<p>15€/persona</p>
	SELECCIÓN DE LUIS	<p>Tour creado para los amantes y conocedores del vino. De la mano del padre fundador de la Bodega Dehesa de los Canónigos, Luis Sanz Busto, nos llega una experiencia única a través de la que conocerá a fondo la bodega y sus instalaciones. La degustación incluye cata de Dehesa de los Canónigos 15 meses y dos añadas de Solideo en el exclusivo jardín de la bodega (siempre que el tiempo lo permita). Se acompañará por un aperitivo caliente</p>	<p>40€/persona</p>

CASTILLA TERMAL MONASTERIO DE VALBUENA	ENTRE AGUAS Y VIÑEDOS	Alojamiento - Desayuno buffet - Acceso ilimitado a piscinas de agua termal minero-medicinal - Atenciones de Vino de la Ribera del Duero e Ibéricos de Guijuelo a su llegada - Cena típica castellana, acompañada con vinos de la Ribera del Duero Visita a Bodega Finca Villacreces con cata de vinos (transporte no incluido). Incluye recorrido por el viñedo, explicación del proceso de elaboración y filosofía de los vinos y degustación de Pruno y Finca Villacreces con aperitivo	270€/habitación doble uso individual 403€/habitación doble (2 adultos)
	ENTRE AGUAS Y VIÑEDOS CON VINOTERAPIA	Alojamiento - Desayuno buffet - Acceso ilimitado a piscinas de agua termal minero-medicinal - Atenciones de Vino de la Ribera del Duero e Ibéricos de Guijuelo a su llegada - Cena típica castellana, acompañada con vinos de la Ribera del Duero y de Rueda Tratamiento 'Ritual Ribera del Duero' de Vinoterapia en el balneario. Compuesto por exfoliación corporal de sal y uva, sauna, envoltura de vino y masaje corporal. Visita a Bodega Finca Villacreces con cata de vinos (transporte no incluido). Incluye recorrido por el viñedo, explicación del proceso de elaboración y filosofía de los vinos y degustación de Pruno y Finca Villacreces con aperitivo	349€/habitación doble uso individual 651€/habitación doble (2 adultos)
BODEGAS DOMINIO DE CAIR		Visita guiada que comienza con la cata de un vino en la 'zona del Pino', uno de los espacios exteriores de la bodega, donde se compartirá la filosofía de la elaboradora y se caminará hasta el jardín varietal para ver las diferentes variedades que se cultivan. A continuación, visita guiada por las instalaciones de la bodega durante la que se explicarán todas las fases del proceso. Ya en la sala de barricas, se tendrá la oportunidad de catar directamente de bodega dos vinos, para ver las diferencias de la crianza en roble americano y francés. En la zona social, degustación de los vinos Cair Cuvée, Cair Crianza y Tierras de Cair acompañados de un aperitivo gourmet a base de productos de la tierra.	25€/persona
BODEGAS ARZUAGA NAVARRO	HOTEL	Alojamiento en habitación doble con desayuno, de domingo a jueves, con visita a la finca, los viñedos y la bodega, cata de tres vinos y degustación de dos tapas.	170 euros
	LA CASITA DE LA PLANTA	Alojamiento en habitación doble con desayuno, con visita a los viñedos y la bodega, cata de tres vinos y degustación de dos tapas	89 euros
BODEGA PAGO DE LOS CAPELLANES	FIESTA DE LA VENDIMIA	Recorrido y degustación .-O Luar do Sil Godello sobre Lías .- O Luar do Sil Godello fermentado en Barrica .- Pago de los Capellanes Crianza .- Pago de los Capellanes Reserva .- Pago de los Capellanes Parcela El Nogal	30€/persona

CASA RURAL EL ARTESANO- BODEGAS VALDUBÓN	ESPECIAL VENDIMIAS	<p>Alojamiento para diez personas. Mínimo dos noches. Obsequio botella de vino de Ribera del Duero. Visita a Bodegas Valdubón. Incluye visita a viñedo y a la bodega con explicación técnica del proceso de elaboración junto con cata de dos vinos con aperitivo. Se podrá ver el proceso de vendimia de cerca y además realizar cata de uvas. La actividad se realiza de lunes a sábado a las 12:00 horas</p>	<p>410 euros</p>
BODEGAS LEGARIS	FIESTA DE VENDIMIA ESTÁNDAR	<p>Visita guiada a bodega y viñedos con cata de dos vinos. Acompañado con tapa de chorizo, salchichón y queso. Todos los días con cita previa</p>	<p>12€/persona</p>
	FIESTA DE VENDIMIA PREMIUM	<p>Visita guiada a bodega y viñedos con cata de cuatro vinos acompañada de tapa de jamón ibérico y queso. Todos los días con cita previa</p>	<p>18€/persona</p>
	FIESTA DE VENDIMIA ATARDECERES	<p>Visita guiada a la bodega y los viñedos con cata al atardecer en terraza panorámica. Cata de cuatro vinos acompañada por tapa de jamón ibérico y queso. (Solo el sábado 6/10, viernes 12/10 y Sábado 13/10 a las 18 horas- con cita previa</p>	<p>18€/persona</p>
BODEGAS CEPA 21		<p>Taller que incluye visita guiada por las viñas en la que se mostrará a los participantes cómo reconocer cuándo la uva está madura y lista para ser recolectada, comprobando su calidad tanto con métodos tradicionales como con instrumentos profesionales de medida; se les enseñará cómo vendimiar la cepa a mano y se les invitará a pisar la uva. Los asistentes irán descubriendo todo el proceso de elaboración del vino durante un recorrido que culminará en la bodega, donde podrán catar sus vinos.</p>	<p>15€/persona</p>
FINCA VILLACRECES	TALLER DE VENDIMIA	<p>Paseo entre viñedos recogiendo una pequeña muestra de uvas de las diferentes parcelas, pudiendo realizar una cata de las variedades Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon. Más tarde, tras estrujar las uvas para obtener su mosto y con ayuda del refractómetro, analizaremos su grado de azúcar y valoraremos su nivel de maduración. Finalmente degustaremos 2 vinos, PRUNO y FINCA VILLACRECES, con picnic de productos de la región y nuestro aceite de edición limitada. Fechas: 29 y 30 de Septiembre de 2018/ 6 y 7 de Octubre de 2018 Horario: 12:00 h. Duración: 120 minutos. Idioma: castellano.</p>	<p>20€/persona Menores gratuito</p>

SABORES DE VENDIMIA

DÓNDE	ACTIVIDAD	EN QUÉ CONSISTE	PRECIO
BODEGA Y VIÑEDOS PRADOREY	VISITAS GASTRONÓMICAS	Menú tradicional castellano en un entorno único y privilegiado; la Posada de Real Sitio de Ventosilla, un edificio del siglo XVII que perteneció al Duque de Lerma y en el que Felipe III encontró su retiro ideal cuando sus obligaciones le dejaban tiempo para disfrutar de la caza, la cultura, la gastronomía, etc.	35€/adultos 25€/niños
RESTAURANTE TUDANCA		Tras degustar unos entrantes a base de Surtido de Ibéricos y Queso Curado, dúo de Croquetas y Pastel de Verduras Gratinado con Piñones sobre salsa de Piquillos, se disfruta del tradicional Lechazo Asado IGP con Ensalada Verde. El toque dulce, lo pone un Mouse de Queso Fresco con Frambuesa. Todo regado con vinos de la Denominación de Origen Ribera del Duero.	38 euros
RESTAURANTE LA RASPA		Aperitivos a base de trufa de morcilla, guacamole y nachos y paté de aceitunas negras con anchoas y pan de cristal. Para compartir: Ensalada de brotes tiernos con frutos rojos, mango, tomate al horno, cecina y vinagreta thai, Croquetas de jamón ibérico con leche de oveja, 'Black cocochas' con chopsuey de verduras y Tabla de ibéricos con queso payoyo. Como plato fuerte, a elegir entre Bacalao a baja temperatura con salmorejo y rúcula, Zarzuela de rape con beurre blanc, Lomo de vaca vieja (400 gr aprox.), Magret de pato con falso risotto de puntalet y salsa de boletus, Arroz del señorito con rape, sepia, gambas y chipirón o Arroz de pato confitado, boletus y alcachofas. Todo, acompañado de vinos de la DO Ribera del Duero.	38,50 euros
RESTAURANTE AITANA		Cuidado menú compuesto por sándwich marino, ensalada de escabechados, foie a las uvas y pastel de verdura gratinado con pasas y piñones como entrantes antes de pasar a un segundo a elegir entre lechazo, solomillo de ternera con salsa de uvas, magret de pato, bacalao al horno con piñones y crema de patata al limón o merluza con boletus.	43 euros

	Un postre casero y vinos de la DO Ribera del Duero completan la propuesta.	
BODEGAS ARZUAGA NAVARRO	En el bar, degustación de pincho y vino	3 euros
RESTAURANTE MOLINO DE PALACIOS	Tras disfrutar de un aperitivo y un entrante, se degustará un plato principal a elegir entre chuletillas de lechazo o timbal de lechazo. Un postre casero y el vino de la Denominación de Origen Ribera del Duero completan esta oferta gastronómica.	40 euros
BODEGAS PORTIA	Cubo de pollo y trompeta negra con salsa de su asado Copa Portia Roble	4 euros
LA CASONA DE LA VID	Menú tradicional compuesto por Sopa Castellana o Pastel de la Huerta, Pincho de Chorizo y Pincho de Morcilla, Ensalada de Pimientos Asados con Anchoas y Bonito como entrantes y Lechazo Asado en Horno de Leña como plato principal y Tarta de Hojaldre y Crema de postre. Todo, regado por vinos de la DO Ribera del Duero (joven o crianza)	Desde 37€/persona