



SALIDAS DIARIAS HASTA 31 MARZO 2024:

Consultad suplementos en fechas de fiestas patronales/nacionales y/o congresos o fechas de vendimia.

Bienvenidos a nuestro primer programa regular de rutas enológicas en España.

Con este programa queremos hacer llegar a los clientes el amor por el vino de la tierra de Castilla y León en España con D.O. Ribera del Duero.

A tan solo 200 kmtrs de Madrid nos encontramos con la ciudad de Valladolid, rodeada de multitud de bodegas con toque personal y una historia peculiar alrededor de una de las denominaciones de origen mejor consideradas en España y a nivel internacional: Ribera del Duero.

Hemos querido hacer una selección de 3 bodegas internacionalmente conocidas y con caldos de similares características y calidad, pero mezclando rasgos personales e históricos que hacen a cada una de ellas poseer un toque de distinción muy particular.

Sin duda se podrá apreciar desde el arraigo y la tradición familiar al modernismo e innovación combinado con las nuevas tecnologías que imprimen un carácter individual a cada bodega.

Nos encontramos de primera mano con las **BODEGAS ARZUAGA**. Una de las bodegas más jóvenes de las 3 que visitaremos en este itinerario.

Su edificio principal evoca la construcción típica Castellana. Una bodega familiar que comenzó con intenciones de tener tierras para la caza mayor y finalmente derivaron en los cultivos y explotación de tierras para dedicarlas al vino. Hoy en día siguen al pie los hijos de los fundadores dando su toque personal y combinando perfectamente lo tradicional con lo moderno. Disfrutaremos de 3 de sus vinos más comercializados, entre ellos su buque insignia por productividad LA PLANTA y como no, el famoso ARZUAGA.

Nuestra segunda visita se centra en las **BODEGAS DE EMILIO MORO**. Podremos apreciar la primera diferencia con las bodega anterior. Una tradición familiar desde hace décadas nos invitan a sumergirnos en los años 30 cuando Don Emilio Moro fundó una de las primeras bodegas de la zona. Su mimo y su saber hacer con las viñas y la tierra en la que creció y cultivó, ha dado sin duda un carácter personal a un vino internacionalmente conocido. Aprenderemos en estos viñedos la importancia de los años de la viña en la calidad del producto y la diferencia del mismo. Nos amenizarán con una cata de dos vinos.

Combinamos esta fantástica experiencia con la cultura propia de la zona. Aprovechando que estamos en Peñafiel, aconsejamos probar el "lechazo al horno" algo tan típico de esta zona que sin duda hará las delicias de nuestro paladar y nariz. Combinado con una buena copa de vino, entenderemos el por qué de los caldos en esta tierra y en general en España. Aquí cualquier buen

manjar, requiere un vino mejor y nuestra ventaja es que los vinos en general son muy buenos en la actualidad y a un precio asequible.

En este itinerario, tiene especial importancia la visita del CASTILLO DE PEÑAFIEL. Una curiosa construcción hecha fortaleza, con una situación estratégica y donde nos contarán las épocas en las que se ha ido desarrollando el castillo, sustituyéndose uno sobre otro y dando como resultado la construcción que tenemos hoy en día. Veremos su curiosa estructura de barco que ocupa toda la base del cerro.

Al finalizar nuestra visita y antes de llegar a Madrid, pasaremos por las **BODEGAS PROTOS** que se encuentran justo bajo la base del Castillo de Peñafiel.

Éste será nuestro último contacto con las tierras y bodegas de la zona. Las bodegas Protos se formaron a partir de 11 agricultores vinícolas que decidieron unir fuerzas para tener producción propia en sus vinos. Veremos las diferentes producciones que tienen y la internacionalización que han tenido.

Con estas tres bodegas pretendemos dar una visión general de lo que son los vinos en España y las diferentes formas que hay de gestionar una misma tierra y una misma uva, como es la uva TEMPRANILLO o TINTA FINA, denominada en la zona.

Para que se otorgue D.O. RIBERA DEL DUERO la necesidad básica es que sus vinos tienen que tener 75% uva tempranillo y el resto puede ser cabernet sauvignon, garnacha, merlot y algunas de la zona. Cada bodega tiene su propio sello y cualquiera de nuestros vinos de Ribera del Duero seguro que les encantará, llevándose una visión general de olores, sabores y texturas propios de nuestra zona de Castilla León.

Esperamos que este itinerario sea de vuestro interés y haber cubierto las curiosidades de un sector que cada día está más en auge. El turismo enológico.

ITINERARIO

RUTA DEL VINO SOÑADA 5 DIAS (MADRID - VALLADOLID)

1º día. Madrid (llegada).

Llegada a Madrid y traslado en privado desde el aeropuerto de Madrid hasta nuestro hotel. Check in y alojamiento.

2º día. Madrid (visita panorámica y Toledo tarde).

Desayuno en el hotel. A la hora indicada presentación en el punto de encuentro para salir a realizar la visita panorámica de Madrid. Disfrutaremos de esta increíble ciudad pasando por puntos importantes como puede ser La Puerta de Alcalá, La fuente de la Diosa Cibeles, La Gran Vía, La Plaza de España, la Milla de Oro.. terminada nuestra visita panorámica nuestro bus nos dejará en el mismo punto de encuentro para tomar la visita de medio día por la tarde a Toledo en regular. *Tendremos tiempo libre para el almuerzo (no incluido).*

Saldremos por la tarde con dirección a la ciudad de Toledo, que se encuentra a unos 70 kmtrs de Madrid. Antigua capital del Reino, donde podremos pasear por sus calles y ver sus monumentos. Terminada la visita, regreso a Madrid y tiempo libre. Alojamiento.

3º día. Madrid - Valladolid.

Desayuno en el hotel. A la hora indicada nuestro chófer nos estará esperando en nuestro hotel para salir con destino a Valladolid. Ciudad ubicada en la Ribera del Duero, donde de camino podremos apreciar los campos que dan fruto al caldo tan apreciado en la gastronomía española e internacional.

Llegada a Valladolid, check in y tendremos tiempo libre para visitar esta magnífica ciudad, con su Catedral, sus conventos, iglesias y su Palacio del Marqués de Villena. Por la noche podremos ir a la Plaza Mayor donde encontraremos una variedad de restaurantes impresionante con la curiosidad que muchos de ellos tienen sus salones principales en la parte baja del restaurante, soterrados. Sin duda será un deleite para los 5 sentidos disfrutar de la gastronomía en cualquiera de estos restaurantes (**no incluida ninguna comida/cena**).

4º día. Valladolid - Quintanilla de Onésimo - Peñafiel-Madrid.

Desayuno en el hotel. A la hora indicada saldremos para visitar nuestra primera bodega. A penas a 40 kmtrs de Valladolid, nos encontramos con las **BODEGAS ARZUAGA**. Una de las bodegas más jóvenes de las 3 que visitaremos durante el día de hoy.

Su edificio principal evoca la construcción típica Castellana. Una bodega familiar que comenzó con intenciones de tener tierras para la caza mayor, derivaron en los cultivos y explotación de tierras para dedicarlas al vino y hoy en día siguen al pie los hijos de los fundadores dando su toque personal y combinando perfectamente lo tradicional con lo moderno. Disfrutaremos de 3 de sus vinos más comercializados, entre ellos su buque insignia por productividad LA PLANTA y como no, el famoso ARZUAGA.

Terminada nuestra primera visita, continuamos con las **BODEGAS DE EMILIO MORO**. Podremos apreciar las primeras diferencias con las bodegas anteriores. Una tradición familiar desde hace décadas nos invitan a sumergirnos en los años 30 cuando Don Emilio Moro fundó las primeras bodegas. Su mimo y su saber hacer con las viñas y la tierra que cultivaba ha dado sin duda un carácter personal a un vino internacionalmente conocido. Aprenderemos en estos viñedos la importancia de los años de la viña en la calidad del producto y la diferencia del mismo. Tendremos una cata de dos vinos para finalizar las bodegas de por la mañana.

Nuestro viaje nos lleva después a almorzar a Peñafiel (**almuerzo no incluido**), donde aconsejamos sin duda probar el "lechazo al horno" algo tan típico de esta zona que sin duda hará las delicias de nuestro paladar y nariz. Combinado con una buena copa de vino, entenderemos el por qué de los caldos en esta tierra y en general en España. Aquí cualquier buen manjar, requiere un vino mejor y nuestra ventaja es que los vinos en general son muy buenos en la actualidad y a un precio asequible.

Después de la sobremesa, continuaremos nuestra visita acercándonos al CASTILLO DE PEÑAFIEL. Una curiosa construcción hecha fortaleza, con una situación estratégica y donde nos contarán las épocas en las que ha ido creciendo el castillo y sustituyéndose por otras construcciones dando como resultado la que tenemos hoy en día. Veremos su curiosa estructura de barco que ocupa toda la base del cerro.

Al finalizar nuestra visita y antes de llegar a Madrid, pasaremos por las **BODEGAS PROTOS** que se encuentran justo debajo de la base del Castillo de Peñafiel.

Éste será nuestro último contacto con las tierras y bodegas de la zona. Las bodegas Protos se formaron a partir de 11 agricultores vinícolas que decidieron unir fuerzas para tener producción propia en sus vinos. Veremos las diferentes producciones que tienen y la internacionalización que han tenido.

Con estas tres bodegas pretendemos dar una visión general de lo que son los vinos en España y las diferentes formas que hay de gestionar una misma tierra y una misma uva, como es la uva TEMPRANILLO o TINTA FINA, como se la denomina en la zona. Para que sea D.O. RIBERA DEL DUERO la necesidad básica es que sus vinos tienen que tener 75% uva tempranillo y el resto puede ser cabernet sauvignon, garnacha, merlot y algunas de la zona. Cada bodega tiene su propio sello y cualquiera de nuestros vinos de Ribera del Duero seguro que les encantará, llevándose una visión general de olores, sabores y texturas propios de nuestra zona de Castilla León.

Terminada nuestra visita de PROTOS nos obsequiarán con un detalle para recordar nuestro paso por estas bodegas y por las tierras de Castilla.

Continuamos nuestro recorrido a Madrid para llegar al final de la tarde. Llegada a nuestro hotel, check in y alojamiento.

5º día. Madrid (salida).

Desayuno en el hotel. A la hora prevista, salida hacia el aeropuerto con nuestro traslado privado. Fin de nuestros servicios.

**** PROGRAMA ORIENTATIVO, ADAPTABLE A LAS NECESIDADES DEL GRUPO ****

**** Salidas diarias HASTA 31/03/2024 ****

**** PRECIOS "DESDE" A CONFIRMAR EN EL MOMENTO DE LA RESERVA ****

INCLUYE

EL PRECIO INLCUYE:

- Traslado de llegada y salida en Madrid (total 3).
- 3 noches de hotel en Madrid en el hotel seleccionado.
- 1 noche de hotel en Valladolid en el hotel seleccionado.
- Desayuno diario.
- Visita a tres bodegas de la Ribera del Duero (EMILIO MORO, ARZUAGA Y PROTOS o similar) - si no hay disponibilidad en las bodegas mencionadas se sustituirá por otras similares de la zona.
- Disposición de 8 horas de vehículo los días 3 y 4 del viaje (desde Madrid a Valladolid y viceversa).
- Visita al Castillo de Peñafiel en regular.
- Visita de Madrid y en regular - con punto de presentación.
- Visita medio día de Toledo en regular - con punto de presentación.

NO INCLUYE:

- Ningún servicio no especificado.
- Vuelos internacionales y nacionales.
- Tasas locales.
- Visados necesarios.
- Maleteros.
- Eventuales entradas a monumentos, museos, no especificados.

HOTELES

HOTELES PREVISTOS:

CATEGORIA PRIMERA: Hotel Zenit Imperial, Hotel Zenit Coloquio, Hotel Nexus Valladolid o similar.

CATEGORIA LUJO: Hotel AC Palacio de Sasnta Ana o similar.

NOTA: Durante congresos y eventos especiales nos reservamos el derecho de ofrecer hoteles alternativos en las ciudades indicadas o en sus alrededores.

**** PROGRAMA ORIENTATIVO ADAPTABLE A LAS NECESIDADES DEL GRUPO ****

* Las habitaciones triples pueden ser una cama doble con una supletoria o bien un sofá-cama *

* Precios NO válidos para fechas de vendimia o fiestas locales/nacionales *

**** Tarifas DESDE a reconfirmar en el momento de la reserva ****

* Vuelos NO incluidos *

* Servicio de transporte MADRID/VALLADOLID/MADRID 2 días a disposición *

* Equipaje incluido: 1 maleta de 23 kgs + 1 equipaje de mano (consultar suplementos) *

* Algunas bodegas cierran determinados días de la semana. Verificaríamos disponibilidad de espacio y días de cierre para confirmar el programa definitivo *

TÉRMINOS Y CONDICIONES

NOTAS IMPORTANTES:

- Las bodegas previstas son las mencionadas en el itinerario. Si por falta de disponibilidad o cualquier problema ajeno a **Sn Esencial Tours** no fuese posible visitarlas, se sustituirían por otras similares.
- La subida al castillo de Peñafiel tiene que ser a una hora determinada con el coche privado, si no, habría que tomar un bus desde un punto (gratuito) y la bajada debería ser con el mismo bus que pone la organización a una hora determinada. Rogamos por tanto puntualidad con nuestro chófer cuando se le indique en su momento.
- El orden de las visitas del programa podrían cambiar en función de días de cierre o de museos u otras circunstancias excepcionales.
- Existe la posibilidad de hacer el recorrido en tren saliendo desde Madrid y llegando a Madrid pero llevaría un suplemento. Consultad precio y disponibilidad.
- Existe la posibilidad de ampliar noches o combinar el programa con LA RIOJA. Rogamos consultar.

OBSERVACIONES GENERALES IMPORTANTES:

- Las tarifas no son válidas durante ferias, congresos y eventos.
- Habitación **TRIPLE**: habitaciones con sofá o cama supletoria.
- Gastos de cancelación: todas las cancelaciones tienen que hacerse por escrito. Consultad las condiciones específicas de cancelación.
- Las **cancelaciones unilaterales de servicios por parte del cliente**, es decir, que el cliente cancele los servicios contratados con **Sn Esencial Tours** por decisión propia, no darán lugar a compensación ninguna y los **gastos** podrán llegar a ser del **100%** (consultar las condiciones específicas de cancelación en cada caso).

- El orden de las visitas del programa podrían cambiar en función de días de cierre de museos u otras circunstancias excepcionales.
- Condiciones generales según programación **Sn Esencial Tours** 2023-2024 y 2024.
- Los precios podrán ser revisados conforme al Real Decreto Legislativo 1/2007.
- Precios a reconfirmar en el momento de la reserva.
- Precios válidos salvo error tipográfico.