

RUTA DEL VINO POR LA RIBERA DEL DUERO

De la mano de J. Ricardo Fernández, experto en gastronomía española y apasionado viajero de nuestra península, conoceremos una de las zonas más sugerentes y atractivas de nuestro país para una escapada de Enoturismo: La Ribera del Duero.

El Enoturismo es una excusa perfecta para una escapada de fin de semana. Si lo prácticas en la Ribera del Duero ya no es excusa, se convierte en devoción. El cauce de este río ha sido el principal protagonista de vinos mundialmente reconocidos, y que han sido elaborados a raíz de un suelo y microclima únicos.

Vinos míticos avalados por muchas marcas, que han convertido al noble caldo en preciado tesoro, y cuya venta en muchos casos se regula por listas de espera.

Nuestra ruta recorrerá una buena parte de la llamada "Milla de oro del vino".

Viajarás con... J. Ricardo Fernández

Escritor y fotógrafo especializado en Viajes y Gastronomía. Fundador de GASTROLOPIA, empresa dedicada al diseño de eventos y experiencias "llenas de sabor". Amante de la gastronomía y del vino, es socio miembro de la AEPEV (Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino). Explorador de nuevos sabores. Le gusta curiosear y aprender sobre el origen y elaboración de productos, recetas y vinos, para compartirlo con gente que disfruta de los mismos gustos.

Día 1

Madrid – Sardón de Duero – Peñafiel

15 de septiembre de 2018

09:30hr. Salida de Madrid en bus privado.

12:00hr. Llegada a Abadía Retuerta monumento declarado de interés Histórico-Artístico nacional desde 1931.

12:15 Experiencia Abadía Retuerta: testigo de la historia y un lugar de encuentro entre la tierra y la vid. Visitaremos su paisajístico entorno, el monasterio (si no se celebra ningún evento), sus viñedos y su historia.

En vehículo todo terreno alcanzaremos los rincones más escondidos de la finca, para degustar un aperitivo campestre entre viñedos.

Visitaremos su bodega, la sala de fermentación y la sala de barricas, para finalizar la experiencia con una cata guiada de dos vinos: Abadía Retuerta Selección Especial y un Vino de Pago.

14.00hr. Salida a Restaurante asador Peñafiel.

14:30hr. Almuerzo en el que tomará protagonismo la estrella gastronómica de Castilla, el "lechazo al horno". Un producto tradicional y exquisito asado con maestría en hornos de



adobe, alimentados a fuego lento con brasas de encina y sarmiento de las viñas. La armonía del lechazo con los vinos de Ribera es merecedora de medalla.

16:30hr. Llegada a hotel Convento de las Claras y check –in. Nuestro alojamiento se ubica en un antiguo monasterio de monjas construido en el siglo XVII, y hoy convertido en un excelente Hotel-Spa, donde la historia se encuentra con el placer y el confort.

17:15hr. Salida en Bus privado a Castillo de Peñafiel.

17:30hr. Visita Castillo de Peñafiel. Guardián altivo de los viñedos del Duero, se alza sobre una loma estrecha y larga, que le otorga su característica forma de un buque. Declarado Monumento Nacional en 1917, en la actualidad es todo un emblema de la Ribera del Duero.

18:30hr. Visita Bodegas Protos, la primera bodega de la Ribera del Duero. En pleno corazón de la montaña que sustenta el Castillo, más de dos kilómetros de laberínticas galerías excavadas en la tierra, nos mostrarán el secreto que guardan sus barricas, y cómo han sabido preservar la clave del éxito de esta bodega.

20:30hr. Llegada a hotel Convento de las Claras. Libre

21:30hr. Salida en Bus. Cena en Lagar. Un acogedor y agradable restaurante ubicado bajo tierra, en la que fuera una bodega-cueva de época.

Día 2

Peñafiel – Aranda de Duero – Gumiel de Mercado – Madrid

16 de septiembre de 2018

Desayuno en el hotel.

10:00hr. Salida de Peñafiel y traslado en bus privado a Aranda de Duero.

10:45- 11hr. Llegada a Aranda de Duero, uno de los puntos productores de vino más destacados durante la Edad Media en España. Situada en un cruce de caminos estratégico, se convierte en un punto clave de distribución de vino, y con ello debe de buscar una solución determinante al constante problema de almacenamiento y conservación de vino.

La construcción de bodegas subterráneas fue una solución ingeniosa a varios problemas como el espacio, la temperatura y la luz.

Visitaremos dos de estas bodegas con una degustación de un vino de la Ribera en la Bodega histórica de D. Carlos.

12:00hr. Desplazamiento en bus privado hacia Bodegas Prado Rey.

Con una historia heredada desde 1503, alcanzaremos la finca en el Real sitio de la Ventosilla, un enclave natural excepcional que presume de ser la mayor explotación vitivinícola de la Denominación de Origen Ribera del Duero.



Disfrutaremos de un juego sensorial de aromas y tacto, a la vez que catamos sus vinos y degustamos productos de elaboración propia.

12:15hr. Visita guiada por Salas de elaboración, crianza y producción.

Disfrutaremos de un juego sensorial de “Aromas y Tacto”, a la vez que catamos sus vinos y degustamos productos de elaboración propia.

14:00hr. Almuerzo en Posada Prado Rey, a escasos 2 km de distancia de la Bodega.

16:30hr. Regreso a Madrid en bus privado.

EL PRECIO

Precio por persona en habitación doble 380€

Precio por persona en habitación individual 420€

EL PRECIO INCLUYE:

- Transporte en Auto Pullman de última generación
- Acompañamiento de nuestro experto de Gastrolopi: J. Ricardo Fernández.
- Hotel Balneario 4 * en régimen de Alojamiento y desayuno.
- Visita al monasterio del S. XII de Santa María de Retuerta (si no se celebra ningún evento)
- Circuito en vehículo todoterreno visitando los lugares más singulares de los viñedos de Abadía Retuerta.
- Aperitivo campero.
- Visita a la bodega: sala de fermentación y sala de barricas
- Cata comentada de dos vinos: Abadía Retuerta Selección Especial y un Vino de Pago.
- Almuerzo lechazo con Vinos de Ribera. Peñafiel.
- Visita Castillo de Peñafiel.
- Visita Bodegas Protos.
- Cena en Lagar. Peñafiel
- Visita guiada e historia de 2 Bodegas subterráneas.
- Degustación de un vino de la Ribera. Bodega histórica de D. Carlos.
- Visita guiada Bodegas Prado Rey.
 - Salas de elaboración, crianza y producción.
 - Juego sensorial “Aromas y tacto”.
 - Cata dirigida de 2 vinos Prado Rey alta gama.
 - Degustación de productos de elaboración propia:
 - Queso gourmet Real sitio de la Ventosilla.
 - Aceite “Oro líquido Prado Rey”
 - “Pica-pica de ibéricos”
- Almuerzo en Posada Prado Rey.
- Seguro de Viaje.