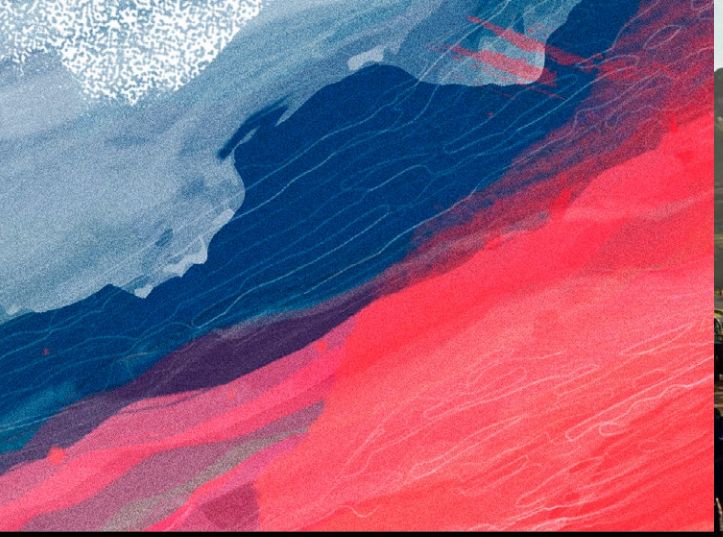


RIOJA

Denominación de Origen Calificada

Enoturismo Premium

2020-2021

Bienvenida





Queridos amigos,

Bienvenidos a Rioja, la **tierra de los mil vinos.**

En nombre de todos los que componemos, bodegas y viticultores, la Denominación de Origen Calificada Rioja queremos daros la bienvenida a este exclusivo territorio.

Somos casi **600 bodegas y 15.000 viticultores** los que nos dedicamos a cuidar nuestras viñas, muchas de ellas herencia centenaria de generaciones venideras, y a elaborar unos vinos de calidad que exportan nuestra marca, Rioja, a más de 120 países de todo el mundo.

Rioja es símbolo de **calidad y prestigio.** De la misma forma que apostamos por revalorizar nuestros vinos, también en materia de **enoturismo** trabajamos para ser únicos en nuestra oferta de experiencias, mejorando y **segmentando por públicos** las diversas actividades que se ofrecen en nuestros calados, bodegas y viñedos.

Rioja es el **principal destino enoturístico** de España, con más de 860.000 visitas anuales a las casi 200 bodegas de Rioja que abren sus puertas al visitante. En este catálogo de Enoturismo de gran calidad, ofrecemos una representación de nuestras experiencias auténticas, todas ellas llevadas a cabo con un enfoque de **diferenciación y exclusividad.**

Ofrecemos emociones. Nuestras viñas son bellos espacios naturales, nuestro estilo de vida mediterráneo nos hace disfrutar de la vida y nuestras bodegas disponen de los mejores espacios exclusivos. Garantizamos **servicio, discreción y seguridad.**

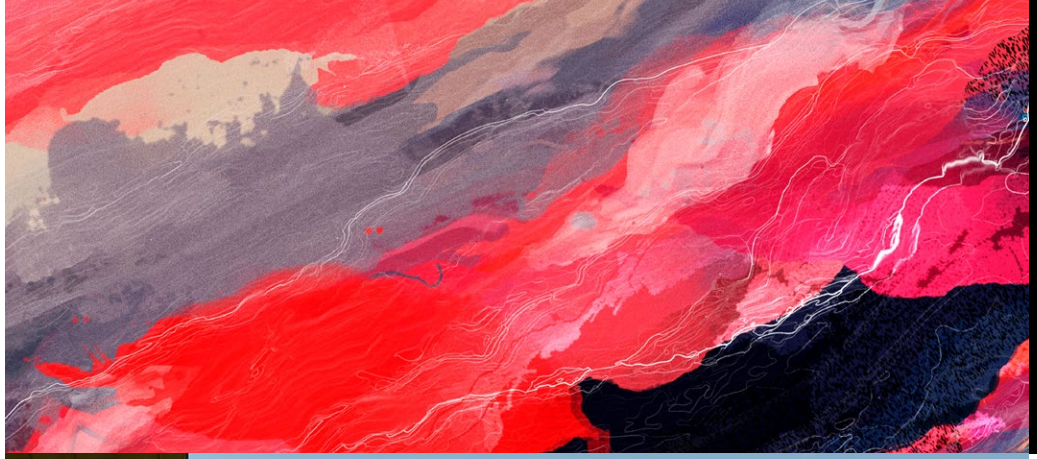
En las páginas siguientes mostraremos **experiencias únicas y genuinas,** muchas de ellas fuera del circuito turístico, pero siempre diseñadas con un servicio atento y profesional, en muchos casos de la mano de los propios propietarios de las bodegas, y siempre con ese carácter amable y afable que hace especial a las gentes de Rioja.

Trabajamos para que la **adaptación y personalización** de nuestras experiencias permita al visitante acceder a compras exclusivas, vinos especiales, ediciones limitadas y grandes añadas de vinos históricos y únicos de nuestra Denominación, la más antigua de España y la primera en recibir la certificación de Calificada.

Os esperamos.

Este año, más que nunca, #TeMerecesUnRioja

Fernando Salamero
Presidente DOCa Rioja





9 motivos por los que Rioja es un destino Premium

1. La Denominación de Origen más antigua de España

Rioja es la Denominación de Origen **más antigua de España** y una de las grandes denominaciones históricas de Europa. Fue creada en 1925 y constituida oficialmente con el Estatuto del Vino en 1932. Pero la **especialización vitivinícola** de Rioja se ha forjado a lo largo de cinco siglos, fue en el siglo XV cuando varios pueblos riojanos empezaron a especializarse en la producción de vino. En el siglo XVIII muchos de ellos ya se dedicaban prácticamente al monocultivo de viñas. De esta época son los grandes palacios de algunas de las villas de Rioja Alta y Rioja Alavesa.

El **Rioja moderno,** tal y como hoy lo conocemos, nació en la segunda mitad del siglo XIX, cuando los primeros pioneros adoptaron el método de elaboración bordelés y fundaron las primeras bodegas comerciales riojanas, hoy centenarias. La época de oro coincidió con la plaga de la filoxera en Francia (1868-1892). En 1925 se creó la marca Rioja, se delimitó la zona de producción y se creó la precinta especial de garantía de la marca colectiva que ha llegado hasta nuestros días haciendo historia como una Denominación **pionera y valiente,** que ha demostrado siempre estar por encima de modas pasajeras siendo fiel a sus raíces.

Rioja, una región genuina, honesta y diversa que representa calidad, identidad y prestigio.

2. El líder del mercado del vino español

Rioja es el **mayor productor español** de vino de calidad y el **líder del mercado** del vino en España. El resultado de su rigurosa normativa es una posición de liderazgo de los vinos de Rioja en el mercado nacional e internacional. Según el informe Nielsen, 3 de cada 10 botellas de vino de calidad que se beben en España son vinos de Rioja, magnitud que se eleva a 8 de cada 10 cuando se trata de mayor valor añadido, los tintos criados consumidos en Hostelería. El 37% de las ventas de vinos con denominación de origen en España siguen siendo de Rioja, región que cuenta con una tasa de conocimiento que se eleva hasta un 98%, afirmando que 98 de cada 100 consumidores conoce los vinos de la Denominación.

Un **liderazgo** mantenido durante décadas, muy meritorio en un país con un centenar de denominaciones de origen y una estructura de mercado muy fragmentada por regiones. Rioja también es el **destino líder del enoturismo español,** con 860.000 visitas al año a las 200 bodegas que abren sus puertas al turismo del vino.



Pero la Denominación sigue demostrando ser esa marca vibrante con una **mirada puesta en el futuro.** Rioja siempre sorprende redescubriendo tesoros guardados, con su gran diversidad y su continua adaptación a los nuevos tiempos y a los nuevos gustos de los consumidores. La **innovación** está en el ADN de la región, siempre pionera y con capacidad de romper prejuicios. Y es que a pesar de su legado milenario, el Rioja del mañana aún está por descubrir.

Rioja es el líder indiscutible del vino y la región referente en enoturismo de calidad en España.

3. El símbolo del vino español en el mundo

Rioja es el **gran símbolo del vino español** en el mundo, con grandes marcas conocidas y reconocidas en los principales mercados internacionales.

La marca Rioja se extiende por el mundo con más de 150 millones de botellas exportadas a más de **120 países,** principalmente a los grandes mercados de Reino Unido, Alemania y Estados Unidos.

Rioja ocupa la sexta posición en notoriedad de marca entre todas las denominaciones de origen del mundo.

4. La primera Denominación de Origen Calificada

Rioja fue la primera Denominación de Origen española en obtener la concesión de DO Calificada, la **cúspide del sistema de calidad** del vino español.

Así nacen los vinos premium, situando a Rioja entre los vinos reconocidos y afamados en el mundo entero, a menudo encabezando las más prestigiosas listas y rankings de las guías de vinos internacionales.

Rioja representa el salto de la estrategia de calidad a una nueva de identificación Rioja-Prestigio.

5. Las bodegas y sus espacios exclusivos

Las 600 bodegas de Rioja ofrecen todas las posibilidades imaginables para el **Enoturismo Premium.** Bodegas centenarias que acumulan en sus cementerios un siglo de añadas históricas, calificadas en añadas buenas, muy buenas y excelentes desde 1925, con cosechas míticas como 1964 y 1970, o añadas como 2001, para algunos la mejor de la historia. Bodegas tradicionales con magníficos calados subterráneos y bodegas de diseño vanguardista de grandes arquitectos internacionales como Frank Gehry, Calatrava o Phillipe Mazières, entre otros.

Juntas, albergan el **parque de barricas más grande del mundo,** con más de 1,3 millones de barricas de roble destinadas a envejecer algunos de los grandes vinos de Rioja.

Rioja ofrece espacios históricos, mágicos y exclusivos capaz de sorprender a todo tipo de visitante.

6. La cultura del vino y el estilo de vida propio

Si algo enamora de Rioja es el estilo de vida propio: trabajadores y emprendedores con la ambición de mantenerse en la primera fila del sector del vino en el mundo y con una gran capacidad para **disfrutar de la vida.** Se vive de manera especial conviviendo con espacios exclusivos y paisajes únicos, descorchando grandes vinos y grandes añadas históricas o simplemente compartiendo un vino con familiares y amigos.

La calle Laurel de Logroño, la Herradura de Haro, el casco antiguo de Laguardia, la parte vieja de Viana o de Calahorra son solo algunas de las zonas más concurridas para disfrutar en compañía. En Rioja siempre hay un momento para ir a comer o para ir a **tomar unos vinos.** A Rioja se puede llegar por trabajo, por turismo o por casualidad, pero siempre te vas con un buen recuerdo y con algunos amigos.

Hoy Rioja es un **gran distrito agroindustrial** donde, además de bodegas, hay una enorme actividad complementaria del vino, como el enoturismo o la elaboración de barricas de roble, tapones de corcho, cápsulas y botellas de vidrio, sin contar la gran actividad de arquitectos, ingenieros y otras actividades que prestan sus servicios al sector del vino, con **valores tan intrínsecos** de la sociedad de Rioja.

La viña y el vino son pilares fundamentales de la **sostenibilidad** social, económica y territorial de Rioja. Las más de 65.000 hectáreas de viña de Rioja se reparten entre 14.800 viticultores. La propiedad de la tierra y el cultivo de la viña están ampliamente distribuidas entre **miles de familias.** Casi la mitad de ellos están asociados a cooperativas agrarias fuertemente arraigadas a cada pueblo, muchas de ellas históricas, fundadas en las décadas de 1940 y 1950.

También es la base de una importantísima **sostenibilidad medioambiental.** El valor del viñedo de la región frena la expansión urbanística y constituye verdaderos pulmones verdes contra el empuje inmobiliario. Se están revalorizando los viñedos históricos y se tiende a una viticultura más **ecológica y biodinámica.** Además, muchas bodegas contribuyen a proteger y rehabilitar el patrimonio histórico de los pueblos, como los viejos barrios de bodegas, los calados subterráneos tradicionales y los lagares rupestres entre viñas.

Rioja es un verdadero paisaje cultural de la viña y el vino

Y además...



7. Buenas comunicaciones

Rioja ofrece **excelentes vías de acceso** a Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental. Las comunicaciones aéreas internacionales se pueden realizar a través del aeropuerto de Bilbao. Un transfer de una hora nos pondrá en Rioja. También el tren de alta velocidad accede a Rioja desde Zaragoza, Madrid y Barcelona. Desde Madrid existen conexiones directas con el aeropuerto de Logroño Agoncillo. Y por carretera, los accesos a Rioja se realizan por magníficas autopistas y carreteras que ofrecen atractivas vistas de viñedo.

8. Alojamientos diferenciales

Varias bodegas en Rioja cuentan con alojamientos propios, hoteles de diferentes categorías y alojamientos rurales. Algunos hoteles están tematizados en torno a la cultura del vino y otros son realmente diferenciales, en algunos casos firmados por prestigiosos arquitectos nacionales e internacionales. La oferta se complementa con numerosos establecimientos hoteleros, tanto en pequeñas ubicaciones rurales situadas entre viñas, como en grandes poblaciones como Logroño, Laguardia, Haro o Calahorra.

9. Gastronomía propia

La gastronomía de Rioja forma parte inseparable de la experiencia. Unas simples patatas a la riojana, unos pimientos asados o unas chuletillas al sarmiento te vinculan a la cocina tradicional más básica y auténtica. Una ruta de vinos y pinchos te trasladan el estilo de vida de unos pueblos y unas gentes con verdadera cultura del vino. Y los nuevos restaurantes de alta gastronomía muestran los nuevos talentos que reinterpretan la cocina tradicional. Siempre con buena compañía y un vino, un buen vino de Rioja.

Lluís Tolosa

Noviembre de 2020





Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja

C/ Estambrera, 52 · 26006 Logroño, La Rioja (España)

T. (+34) 941 500 400 · F. (+34) 941 500 664
E. info@riojawine.com
W. www.riojawine.com

Rioja Wine España

TW. @RiojaWine_ES
IG. @Rioja

Índice

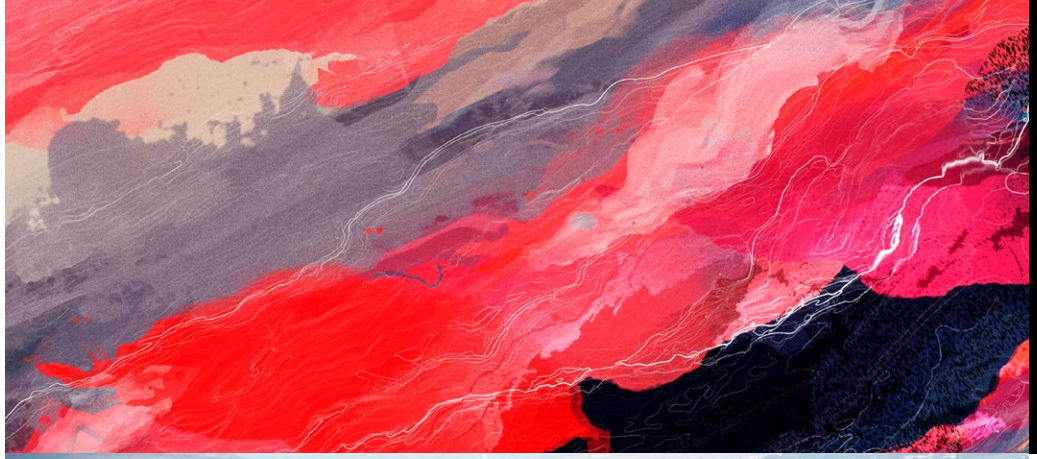
Haz clic en cada bodega para acceso directo

INFORMACIÓN BÁSICA

Cómo llegar a Rioja 13
Rioja: genuina, diversa y honesta 15
Historia 17
Garantía de calidad 19
Tipologías de vino 21

BODEGAS CON EXPERIENCIAS PREMIUM

Bodegas Altanza 25
Bodegas Amador García 27
Bodegas Bilbaínas 29
Bodegas Campo Viejo 31
Bodegas Casa Primicia 33
Bodegas Corral - Don Jacobo 35
Bodegas CVNE
Compañía Vinícola del Norte de España 37
Bodegas David Moreno 39
Bodegas de La Marquesa - Valserrano 41
Bodegas Fernández de Piérola 43
Bodegas Finca de los Arandinos 45
Bodegas Finca La Emperatriz 47
Bodegas Fincas de Azabache 49
Bodegas Finca Valpiedra 51
Bodegas Gómez Cruzado 53
Bodegas Hacienda El Ternero 55
Bodegas Herederos del Marqués de Riscal 57
Bodegas Juan Carlos Sancha 59
Bodegas LAN 61
Bodegas Lozano 63
Bodegas Manzanos Wines 65
Bodegas Marqués de Cáceres 67
Bodegas Marqués de Murrieta 69
Bodegas Marqués de Reinosa 71
Bodegas Martínez Alesanco 73
Bodegas Muga 75
Bodegas Murua 77
Bodegas Ramón Bilbao 79
Bodegas Remírez de Ganuza 81
Bodegas Riojanas 83
Bodegas San Cebrín 85
Bodegas Santalba 87
Bodegas Señorío de Líbano 89
Bodegas Solar de Samaniego 91
Bodegas Urbina 93
Bodegas Valdelana 95
Bodegas Vinícola Real 97
Bodegas Viña Ijalba 99
Bodegas Viña Real 101
Bodegas Viñedos del Contino 103
Bodegas Vivanco 105
Bodegas y Viñedos
del Marqués de Vargas 107





Cómo llegar a Rioja

En avión

Aeropuerto de Bilbao

Vuelos nacionales e internacionales con varias ciudades europeas, más de 50 destinos.

Distancia a Haro: 102 km

Distancia a Laguardia: 123 km

Distancia a Logroño: 147 km

Aeropuerto de Vitoria

Especializado en carga, también ofrece algunos vuelos de pasajeros.

Distancia a Haro: 50 km

Distancia a Laguardia: 55 km

Distancia a Logroño: 72 km

Aeropuerto de Logroño-Agoncillo

Ofrece conexiones con Madrid.

Distancia a Haro: 59 km

Distancia a Laguardia: 33 km

Distancia a Logroño: 15 km

En tren

AVE, trenes de alta velocidad a Zaragoza-Delicias, desde Barcelona (1h 40 m) y Madrid (1h 20 m)

ALVIA, conexión de Zaragoza a Logroño (2h) y Haro (2h 30m).

Por carretera

Rioja cuenta con una buena infraestructura de carreteras y autopistas, bien conectadas con Bilbao (135 km), Zaragoza (170 km), Madrid (325 km) y Barcelona (475 km).

Más información:

www.riojawine.com/visita-rioja

Rioja: genuina, diversa y honesta



En el norte de España, a ambos márgenes del **río Ebro**, flanqueada por las majestuosas Sierra de Cantabria y Sierra de la Demanda, se encuentra la **milenaria región vinícola de Rioja.** Unas privilegiadas condiciones para el cultivo de la vid convirtieron hace siglos esta zona en la región elaboradora de **vinos de calidad por excelencia de España,** carácter pionero que no ha hecho sino crecer y consolidarse con el paso del tiempo.

Rioja se divide en **tres grandes zonas:** Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental. En sus más de 66.000 hectáreas, sus pueblos y sus viñas desarrollan una personalidad propia, haciendo de Rioja una tierra única.



Genuina

La elaboración del vino ha sido y es motor y seña inseparable de la identidad de esta región. La genuinidad del binomio Rioja-vino se manifiesta tanto en su extenso patrimonio histórico, como en un carácter pionero que educó los paladares de generaciones de aficionados al vino y abrió los mercados internacionales. Un creciente interés por mostrar el terroir y la sostenibilidad marcan hoy una ilusionante nueva etapa para la Denominación.

Diversa

Si hablamos de diversidad de climas, valles, altitudes, zonas, municipios, paisajes, variedades de uva, colores y estilos de vino, hablamos de Rioja. A lo largo de los 144 municipios por los que se extiende la denominación, 600 bodegas y casi 15.000 viticultores conforman un crisol difícil de comparar con otras regiones vinícolas.

Honesta

La estricta normativa en cuanto a prácticas de elaboración, control de calidad y etiquetado dan cuenta de la transparencia de la denominación de origen Rioja hacia el consumidor. Un carácter abierto y honesto que se manifiesta también en la cultura y las gentes del territorio y han consolidado a Rioja como destino turístico líder.

Historia

Las raíces históricas de la vid y el vino son profundas en Rioja.

Los restos arqueológicos de **lagares rupestres y ánforas romanas** dan cuenta de una cultura vitivinícola de más de **dos mil años.**

Una cultura que se mantuvo al abrigo de los **monasterios medievales,** saltó a las urbes en el Renacimiento y para el siglo XVII ya se había convertido en la **principal fuente de riqueza** de la región.

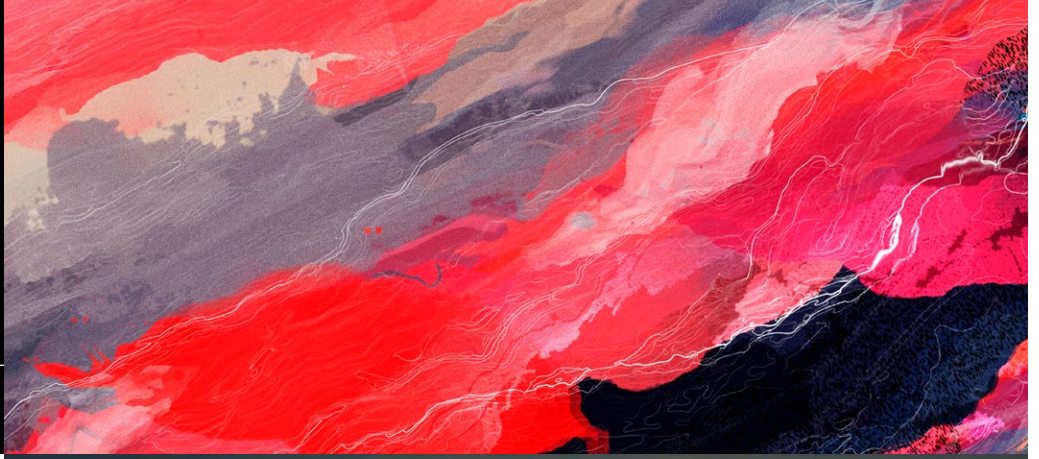
El **ferrocarril,** la especialización en la crianza en barrica y otros avances tecnológicos supusieron un salto en cuanto a personalidad y calidad del vino riojano en el siglo XIX.

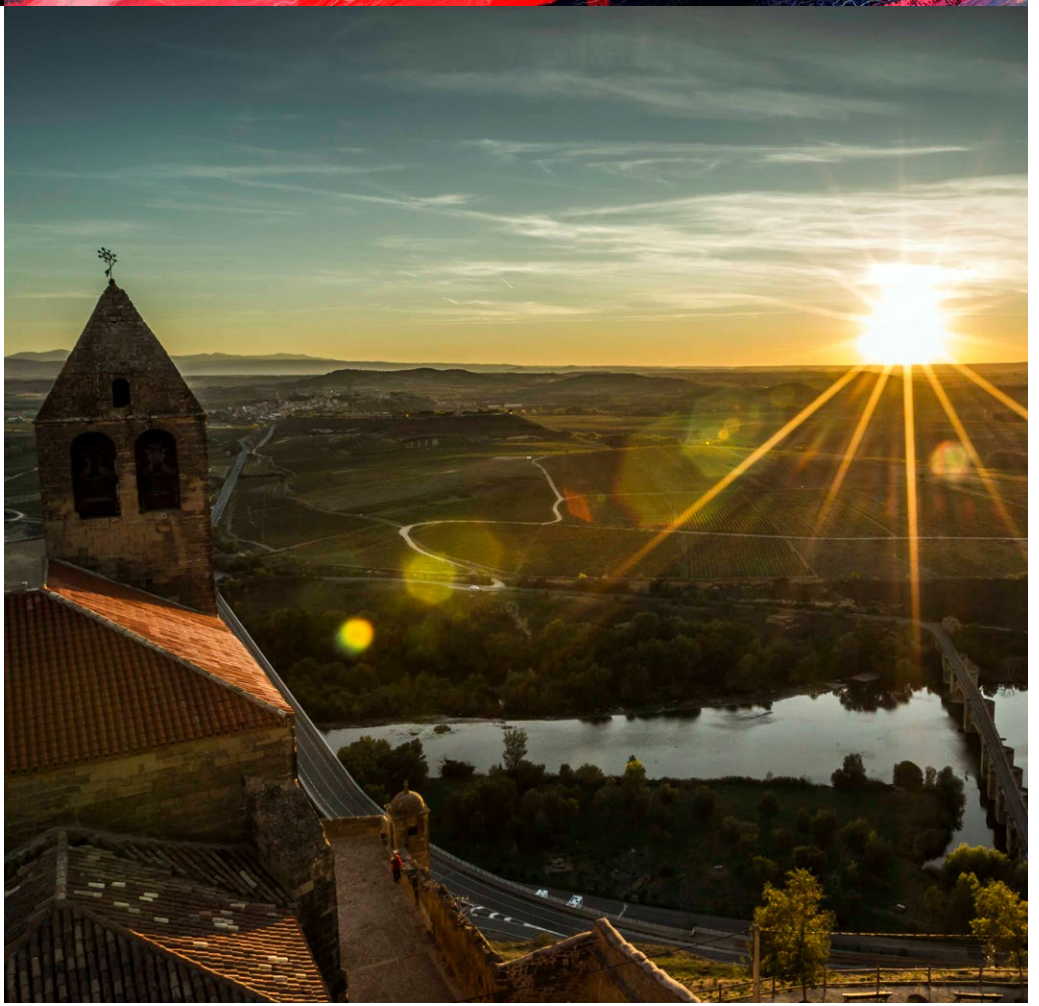
Ante la creciente fama de la región, viticultores y bodegueros protegieron su marca creando la **primera Denominación de Origen** de España (1925).

El desarrollo económico de los años setenta y ochenta, el control de la calidad de los vinos, el control de las añadas y la creación de las categorías de **crianza, reserva y gran reserva,** así como de un riguroso sistema de monitorización, afianzaron el **liderazgo y prestigio** de los vinos de Rioja.

En esta misma línea de calidad y prestigio, Rioja fue reconocida como **Denominación de Origen Calificada** (1991), marcando un creciente interés por la calidad y el desarrollo de nuevas expresiones y estilos de vino, así como un periodo de expansión en los mercados internacionales.

En el arranque del siglo XXI, Rioja afronta los desafíos del mercado global con un fuerte **impulso innovador.** Las bodegas expanden su presencia a más de 120 países y se desarrolla la **oferta enoturística** de la región, mientras que la paleta de vinos se enriquece con **nuevas categorías** (vinos espumosos), más variedades (blancas) y más indicaciones geográficas **(Zona, Municipio y Viñedo Singular)** que profundizan en el terruño y su diversidad e identidad.





Garantía de Calidad

Rioja es una de las denominaciones de origen del mundo que **mayores controles** ofrece a los consumidores sobre la **calidad y autenticidad** de sus vinos.

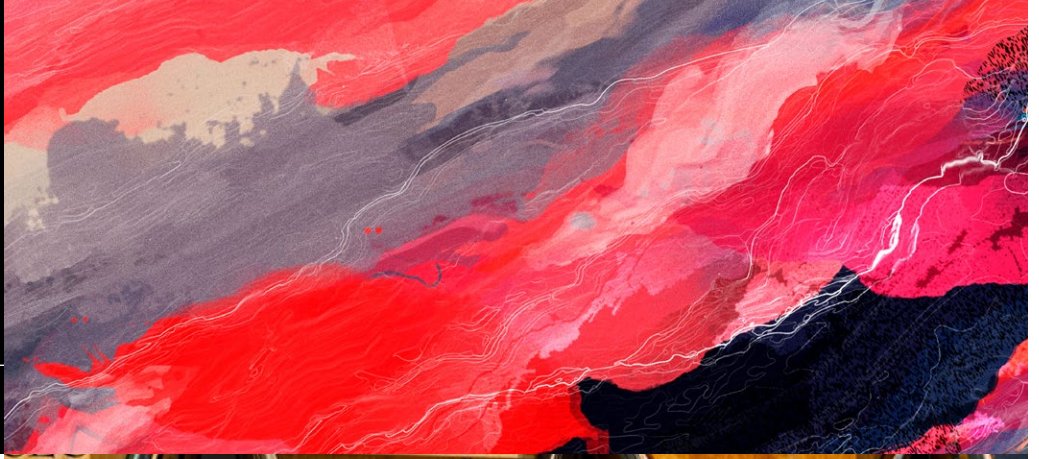
Entre otras garantías, la **dedicación exclusiva** de las bodegas a los vinos de Rioja y la obligatoriedad de **embotellado en origen** para la comercialización de toda su producción.

La rigurosa normativa de **autocontrol** ha contado siempre con los medios más avanzados, humanos y tecnológicos, y ha sido el **modelo de referencia** para otras regiones vitivinícolas.

Rioja fue pionera en la implantación del **primer sello de garantía de origen** (1925) y en el uso de las **primeras contraetiquetas** de crianza (1974). Esta garantía incorporó un **trust-seal holográfico** (2000) que se sumó a las ya tradicionales garantías de calidad, origen, añada y categoría de envejecimiento de cada precinta.

Los controles no se limitan a la producción de uva y a la elaboración del vino, sino que incluso se amplían a la fase de **comercialización.** Incorporando **nuevas tecnologías** (tarjeta inteligente de vendimia, sistemas de detección por satélite, control de trazabilidad, etc.) para cumplir las exigencias del nuevo marco legal vitivinícola.

Este sistema de garantías **específico de Rioja y único en el mundo** ha transmitido seguridad y confianza a los consumidores y ha resultado determinante para que los vinos de Rioja hayan conseguido posicionarse entre las **más prestigiosas regiones vinícolas** del mundo.





Tipologías de vinos



La **identidad de Rioja** tomó un marcado rumbo a **finales del siglo XIX,** cuando se descubrió que los vinos riojanos tenían **gran capacidad de guarda.**

Esta **especialización en la crianza** en barrica de roble de 225 litros culminó en 1980 con la definición e impulso de las categorías de **crianza, reserva y gran reserva.**

La región alberga en sus calados subterráneos **añadas históricas** y auténticas joyas enológicas con varias décadas de edad, incluso centenarias.

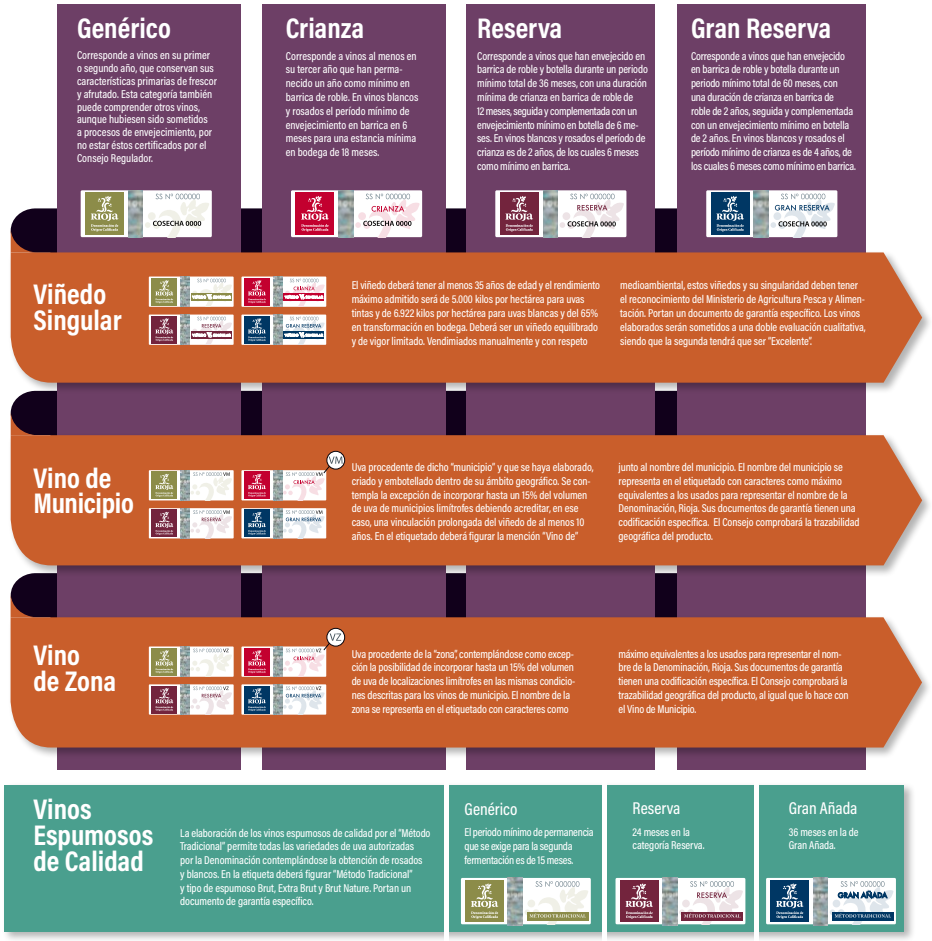
La **elegancia y equilibrio** de los vinos de Rioja es otro de los aspectos que han marcado su carácter. Son vinos amables y muy versátiles que han sido capaces mantener un estilo y calidad muy consistentes a lo largo del tiempo, gracias al dominio de la **práctica del ensamblaje.**

Conocer exhaustivamente las características de **distintas variedades,** pagos y parajes ha forjado el reconocible estilo de los vinos de Rioja.

La Denominación evoluciona con los tiempos y los intereses del consumidor, y pone ahora un nuevo acento en mostrar cada una de las distintas piezas que componen ese puzle. La **gran diversidad de terruños y microclimas** adquiere mayor relevancia con la actualización e incorporación de figuras como el **Viñedo Singular**, el **Vino de Municipio** y el **Vino de Zona**, además de los vinos espumosos de calidad.

PARA SABER MÁS

www.riojawine.com



Bodegas con experiencias Premium



Bodegas Altanza





De vino y bota va la cosa

Aúna en una misma experiencia lo mejor y más auténtico de la cultura riojana: la bota de vino y la gastronomía del sarmiento y las raciones.

Lo haremos tras descubrir los entresijos de la bodega, conocer los secretos de la elaboración, detenernos en algún rincón para deleitar nuestros sentidos y desvelar algún que otro truco de cata.

Tras abrir la última de las puertas, mira a tu alrededor... es un claustro ajardinado, un asador encendido y el maridaje de nuestros vinos más exquisitos. ¿Os animáis a empinar la bota? Acercaros a ese plato, es una de las raciones elaboradas por nuestra excepcional cocinera riojana, con productos de temporada. Nada falta en un entorno que invita al disfrute. El sabor de la auténtica Rioja, la mejor de tus experiencias.

ALTANZA BODEGAS

Duración:	3 h
Mín. participantes:	8
Máx. participantes:	20
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	50€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Técnico de enoturismo, Relaciones públicas
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

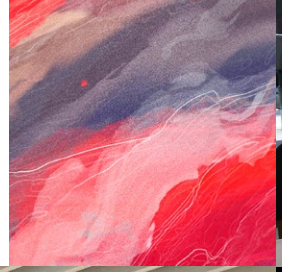
Carretera N-232, km 419,5 ·26360 Fuenmayor
Rioja Alta
Stéphanie Abel
941 450 860
enoturismo@altanza.com
www.altanza.com

Logroño: 13 km | Bilbao: 123 km
San Sebastián: 170 km | Vitoria: 72 km
Zaragoza: 182 km | Madrid: 350 km
Barcelona: 490 km
Abrir en Google Maps
30 coches, 5 autobuses
Viñedo accesible: A pie, Coche, Todoterreno, Minibús
Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de barricas, Sala de cata, Salón privado, Comedor privado, Jardines, Viñedo, Claustro ajardinado, Club Altanza subterráneo
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración Altanza Blanco, Hacienda Valvarés Crianza, Altanza Club Reserva, Colección Artistas Españoles “Sorolla” Reserva
Diferenciación:	Diseño y estilo, Simbolismo y estatus, Creatividad e innovación, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social, Chateau francés de materiales nobles con entorno ajardinado
Premium lateral:	Transporte premium, Restaurante propio. Especializados en la elaboración de reservas, Disponibilidad del claustro para actividades
Shopping:	Tienda de la bodega, Cementerio de añadas históricas, Club de vinos
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Servicios post-experiencia, Club De Fidelización Altanza
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias
Certificaciones:	Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad, Certificación de turismo

Bodegas Amador García







Ruta de senderismo, maridaje en viñedo y visita a bodega

Ruta de senderismo de 9,28 km en los alrededores de Baños de Ebro (2 h aprox.). En diferentes puntos del paseo entre viñas se realiza un maridaje de un vino y un pincho. Maridaje de vino blanco con queso y frutos secos. Maridaje de vino tinto joven con pulguitas de jamón y chorizo.

Visita a la bodega con Rosa, la enóloga, que explica la historia de la familia, la elaboración de los vinos y alguna anécdota. Durante la visita se hará un maridaje de vino tinto crianza con croquetas. La experiencia finaliza con unas chuletillas al sarmiento con pimientos de piquillo maridado con nuestro vino 9N (9 nietos de Amador García.)

BODEGAS AMADOR GARCÍA

Duración:	4 h
Mín. participantes:	6
Máx. participantes:	20
Idiomas:	Español Inglés Francés
Precio por persona:	83€
Atención personal:	Técnico de enoturismo, Enólogo, Propietario
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Información práctica:

Puente del Río Ebro 68-70 · 01307 Baños de Ebro

Rioja Alavesa

Pilar o Rosa

945 290 385 - 639 289 507

pilar@bodegasamadorgarcia.com

www.bodegasamadorgarcia.com

Logroño: 30 km | Bilbao: 110 km
San Sebastián: 162 km | Vitoria: 48 km
Zaragoza: 199 km | Madrid: 348 km
Barcelona: 506 km

Abrir en Google Maps

No. Espacio para 5 coches o 1 autobús en fachada

Viñedo accesible: A pie

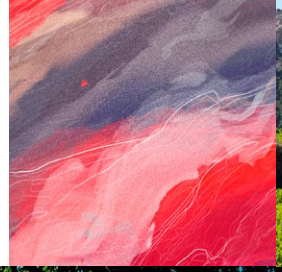
Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de barricas, Wine Bar, Comedor privado, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata vertical de vinos premium
Diferenciación:	Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Diseño y estilo, Creatividad e innovación, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias
Premium lateral:	Restaurante propio
Shopping:	Tienda de la bodega
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Acompañamiento más allá de la bodega, Servicios post-experiencia
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Mamparas faciales, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias
Certificaciones:	Certificación de calidad, Certificación de responsabilidad social

Bodegas Bilbaínas







BODEGAS BILBAINAS
HARO · RIOJA ALTA

Nuestro viñedo: singularidad y paisaje

Distintos 'terroirs' en diferentes entornos paisajísticos son el origen de nuestros vinos singulares: Tempranillo Blanco Reserva, Maturana Blanca, Graciano y Alto de la Caseta.

Nos desplazaremos a cada una de sus parcelas. Los cataremos en su viñedo y veremos qué les diferencia: el suelo, el paisaje, la forma de sus hojas, el racimo, la baya...



Duración:	3 h
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	8
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	90€
Atención personal:	Enólogo
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

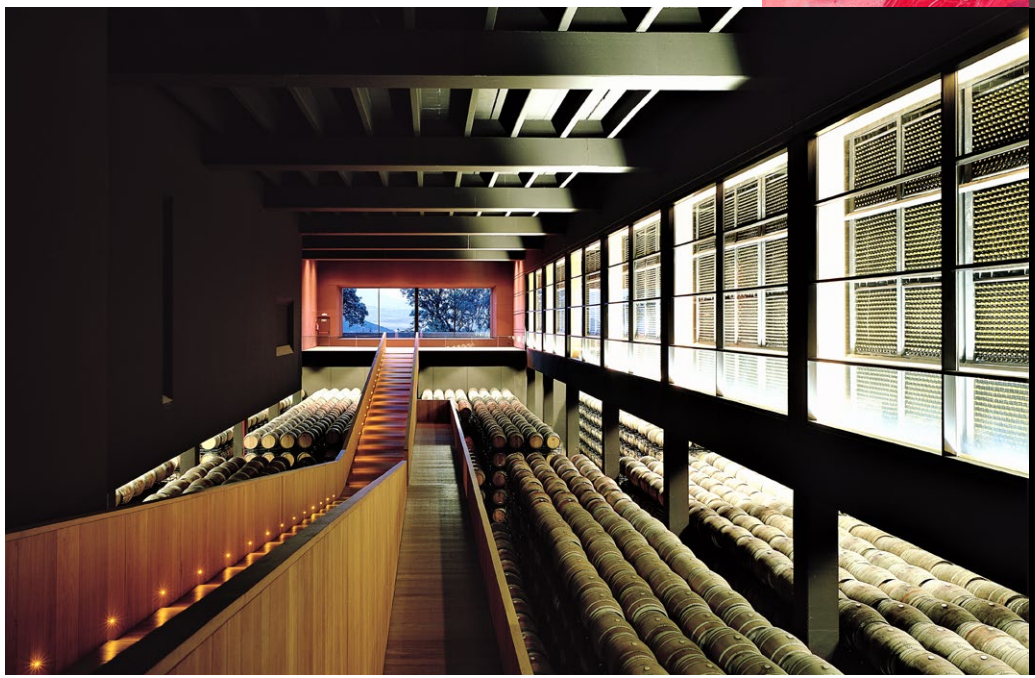
Calle Estación, 3 · 26200 Haro
Rioja Alta
Mabel Oyono Fernández
610 486 999
m.oyono@bodegasbilbainas.com
www.vinapomal.com
www.bodegasbilbainas.com

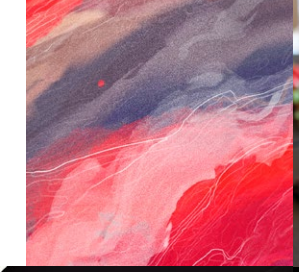
Logroño: 47 km | Bilbao: 95 km
San Sebastián: 143 km | Vitoria: 49 km
Zaragoza: 215 km | Madrid: 334 km
Barcelona: 522 km
Abrir en Google Maps
32 coches, 3 autobuses
Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús, Autobús
Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Calado histórico, Wine Bar, Comedor privado, Jardines, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de añadas históricas Wine Ad. R. Parker 2018 92 Pts Alto de la Caseta 2010 85€ / 92 Pts Graciano 2015 69€ / 92 Pts. Tempranillo Blanco Rva 2014 35€ / 93 Pts. Maturana Blanca 2014 30€. Wine and Spirit Magazine 2018 90 Pts Graciano 2015 / The Rioja Masters 2018 Medalla Master Alto de la Caseta 2010 / Medalla Oro Graciano 2010 / James Suckling 2018 92 Pts Alto de la Caseta / 93 Pts Graciano / 92 Pts Tempranillo Blanco. Guía Gourmets 2019 94 Pts. Alto de la Caseta y Graciano
Diferenciación:	Cultura y tradición, Creatividad e innovación
Premium lateral:	Restaurante cercano, Hotel cercano
Shopping:	Tienda de la bodega
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Mamparas faciales, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Servicio de seguridad privado

Bodegas Campo Viejo







Campo Viejo sunset experience

Recogemos a nuestro cliente en el *hall* de su hotel para el traslado a nuestra bodega. Así empieza la tarde, la bodega se abre solo y exclusivamente para usted.

Empezamos con un paseo fotográfico por la finca para conocer el gran compromiso de Campo Viejo con la biodiversidad y la sostenibilidad. En la finca conviven más de 200 especies vegetales y animales. Disfrutaremos de los colores únicos que nos ofrece la viña. Respirar, cerrar los ojos un momento y sentir que no hay prisas...

En la bodega haremos el recorrido bajo tierra, conociendo el proceso de elaboración y crianza de nuestros vinos. Espacios únicos y singulares, juegos de luces y sombras. Serenidad, calma y temperaturas naturales para nuestros vinos. Una arquitectura maravillosa, un silencio que sin hablar nos lo dice todo.

Llega el atardecer y la experiencia llega a su punto más álgido, la cata de nuestros vinos más Premium en la terraza de la bodega, con embutido, jamón, queso. Disfrutar de una copa de vino siempre es un placer, y más si la acompañamos de algún alimento. Y así cae la tarde, el sol se va poniendo, se esconde entre las viñas...

Duración:	2 - 3 h
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	4
Idiomas:	Español Inglés Francés
Precio por persona:	150€
Atención personal:	Relaciones públicas
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente, al atardecer* (*) Lunes a viernes (fines de semana, consultar)

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

Camino de Lapuebla, 50 · 26006 Logroño
Rioja Alta
Marta Gómez
941 279 900
visitas.campoviejo@pernod-ricard.com
www.campoviejo.com

Logroño: 5 km | Bilbao: 132 km
San Sebastián: 170 km | Vitoria: 97 km
Zaragoza: 176 km | Madrid: 370 km
Barcelona: 520 km
Abrir en Google Maps
60 coches, 3 autobuses
Viñedo accesible: Coche, Minibús, Autobús
Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Wine Bar, Jardines, Viñedo, Terraza
Cata de vinos:	Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos exclusivos (fuera de mercado), Cata en la terraza de 3 vinos premium: cada vino se marida con un aperitivo: tabla de quesos seleccionados, paleta de Ibérico y un postre de chocolate
Diferenciación:	Diseño y estilo, Simbolismo y estatus, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social
Premium lateral:	Transporte premium, Catering premium, El servicio incluye traslado desde Hotel en Logroño a Bodega y traslado del cliente a Hotel en Logroño
Shopping:	Tienda de la bodega
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros, Area preventiva (control temperatura, felpudo desinfectante), Formación al equipo
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega, Servicio de seguridad privado
Certificaciones:	Certificación de sostenibilidad, Certificación de responsabilidad social, Certificación de turismo, Varios premios Best Of Wine Tourism (2003: Arquitectura, 2007: Servicios, 2011: Prácticas Sostenibles, 2014: Arte y Cultura) 1ª Bodega Rioja Q Calidad Turística

Bodegas Casa Primicia





Visita Premium Bodega y Viñedo

La oportunidad de conocer la verdadera historia del vino y disfrutar del paisaje. Dos espacios representativos de la esencia de Rioja Alavesa. Los calados medievales de Casa Primicia y el paisaje que nos ofrece el viñedo Carravalseca, nuestro emblemático viñedo ecológico.

Una visión de 360º, la mejor forma de entender por qué este territorio tiene unas características singulares para el cultivo de la vid.

También la oportunidad de degustar lo más representativo de nuestra historia y nuestra tierra, una selección de cinco vinos Premium de Bodegas Casa Primicia.



BODEGAS CASAPRIMICIA

Duración:	2 h
Mín. participantes:	6
Máx. participantes:	12
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	50€
Atención personal:	Técnico de enoturismo
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

Calle Páganos, 78 · 01300 Laguardia
Rioja Alavesa
Juan Rodriguez y Fabiola Ansedes
645 600 296
info@casaprimicia.com
www.bodegascasaprimicia.com

Logroño: 18 km | Bilbao: 112 km
San Sebastián: 163 km | Vitoria: 46 km
Zaragoza: 194 km | Madrid: 361 km
Barcelona: 501 km
Abrir en Google Maps
Parking público
Viñedo accesible: Coche, Minibús, Autobús
Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de cata, Jardines, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos Blanco Barrica 2018: 7€, Monovarietal Gr 2015: 9.5€, Crianza Carravalseca 2015: 11.5€, Reserva Julián Madrid 2014: 17€, Reserva Cofradía 2014: 30€
Diferenciación:	Diseño y estilo, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Servicio personal, Misión, propósito, responsabilidad social
Shopping:	Tienda de la bodega, Club de vinos
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias
Certificaciones:	Certificación de turismo, Premios de enoturismo

Bodegas Corral Don Jacobo





BODEGAS CORRAL
ESTD 1898

Paseo a caballo por Altos de Corral

Actividad mixta que incluye la visita a nuestra bodega de tradición centenaria, la degustación de nuestros vinos y aperitivos locales. Además del paseo a caballo por Altos de Corral, nuestro viñedo más emblemático.



Duración:	3 h
Mín. participantes:	1
Máx. participantes:	5
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	45€
Atención personal:	Guía de enoturismo
Disponibilidad:	Días y horas establecidas* (*) De lunes a viernes: 11 o 13 h Sábado: 11, 13 o 17 h Domingos: 11 h

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

Carretera de Logroño, Km 10 · 26370 Navarrete

Rioja Alta

941 440 193

visitas@donjacobo.es

www.donjacobo.es

Logroño: 10 km | Bilbao: 127 km
San Sebastián: 176 km | Vitoria: 63 km
Zaragoza: 179 km | Madrid: 326 km
Barcelona: 486 km

Abrir en Google Maps

50 coches, 10 autobuses

Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús, Autobús

Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

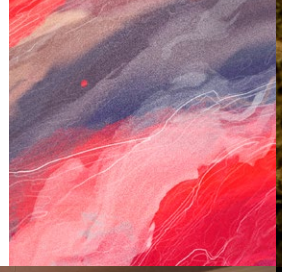
RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de barricas, Botellero, Sala de cata, Salón privado, Wine Bar, Comedor privado, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje
Diferenciación:	Cultura y tradición, Servicio personal
Premium lateral:	Restaurante propio
Shopping:	Tienda de la bodega
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)
Certificaciones:	Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad, Certificación de turismo

Bodegas CVNE

Compañía Vinícola del Norte de España







Visita Imperial

CVNE se fundó en 1879 por los hermanos Real de Asúa. Hoy en día la Compañía sigue liderada por la quinta generación de la misma familia.

Imperial se elabora por primera vez en 1920. El objetivo era simple: hacer el mejor vino posible. Desde entonces CVNE ha luchado por conseguir ese mismo objetivo y no se elabora todos los años, solo aquellos considerados excelentes.

Imperial es el primer y único vino español nombrado Nº 1 del mundo por la prestigiosa revista Wine Spectator.

Visita guiada a las salas y calados donde se elabora Imperial. Degustación de Imperial Reserva y Gran Reserva con aperitivo de quesos de Cameros y jamón de bellota en nuestra sala especial de catas. Posibilidad de comida en bodega, reserva con antelación.



FUNDADA EN 1879

C.V.N.E.

Duración:	2 h
Mín. participantes:	1
Máx. participantes:	10/15
Idiomas:	Español Inglés Alemán
Precio por persona:	30€
Atención personal:	Relaciones públicas
Disponibilidad:	Días y horas establecidas*, Día y hora acordada con el cliente, (*) Viernes 10.30 h en inglés y sábado 12 h en castellano

Información práctica:

Avenida Costa del vino 21, 26200 Haro, La Rioja

Rioja Alta

Natalia Bermejo

628 187 108

natalia.bermejo@cvne.com

www.cvne.com

Logroño: 47 km | Bilbao: 95 km
San Sebastián: 143 km | Vitoria: 50 km
Zaragoza: 215 km | Madrid: 333 km
Barcelona: 522 km

Abrir en Google Maps

100 coches, 20 autobuses

Viñedo accesible: Coche, Minibús, Autobús

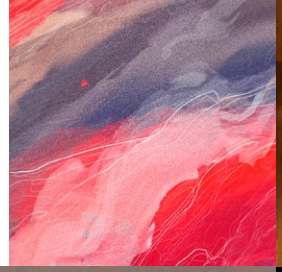
Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA

Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Calado histórico, Sala de cata, Wine Bar, Comedor privado, Jardines
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata vertical de vinos premium, nos adaptamos a las solicitudes del cliente. Imperial, único vino español con el número 1 del TOP 100 del Wine Spectator
Diferenciación:	Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Diseño y estilo, Simbolismo y estatus, Cultura y tradición, Servicio personal
Premium lateral:	Catering premium
Shopping:	Tienda de la bodega, Cementerio de añadas históricas, Club de vinos
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Experiencias ad hoc
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Mamparas faciales, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 m
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega
Certificaciones:	Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad, Certificación de turismo, Premios de enoturismo

Bodegas David Moreno







DAVID MORENO
BODEGA - ENOTURISMO

Momento Guardaviñas

Experiencia gastronómica privada en el guardaviñas de David Moreno.

"A Pie de Viña" es la visita más completa de la bodega, con cata de vinos directamente de la barrica y degustación final de nuestros vinos en la enotienda.



Duración:	4 h
Mín. participantes:	4
Máx. participantes:	10
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	65€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Propietario o hijas
Disponibilidad:	Día y hora solicitada por el cliente

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

Ctra. de Villar de Torre, s/n · 26310 Badarán
Rioja Alta
Vanesa Guijarro Blázquez
941 894 919
marketing@davidmoreno.es
www.davidmoreno.es

Logroño: 36 km | Bilbao: 125 km
San Sebastián: 200 km | Vitoria: 75 km
Zaragoza: 205 km | Madrid: 330 km
Barcelona: 512 km
Abrir en Google Maps
100 coches, 20 autobuses
Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús, Autobús
Bodega adaptada para personas con movilidad reducida (a falta de los aseos, proyecto 2021)

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Sala de cata, Wine Bar, Comedor privado, Jardines, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos en proceso de elaboración, Cata de vinos con aperitivo típico riojano y de la zona. Servido en la enotienda, en el porche, jardín o en el propio viñedo. Vado de la Reina, monovarietal de garnacha, elaborado con uvas procedentes de Viñedo Singular.Edición limitada de un vino muy especial en la Bodega. 27 euros. Vobiscum, vino de autor, procedente de viñedos centenarios del alto Najerilla. 30 euros. Posibilidad de probar nuestra gama de vinos, Rosado típico de la Zona, Blanco, Blanco Fermentado en Barrica, Crianza, Reserva o Crianza Selección.
Diferenciación:	Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Cultura y tradición, Servicio personal, Emociones y experiencias, trato muy cercano, autenticidad, pasión reflejada por todo el equipo, atención muy personalizada.
Premium lateral:	Restaurante propio
Shopping:	Tienda de la bodega, Club de vinos
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Mamparas faciales, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 m
Seguridad:	Bodega sin incidencias

Bodegas de La Marquesa Valserrano



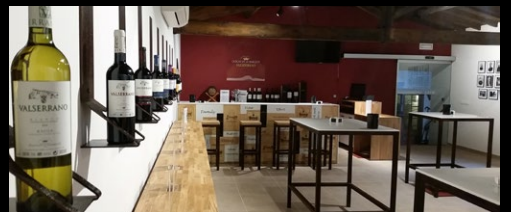




Visita Valserrano Premium

Un paseo por nuestros calados centenarios y por el resto de la bodega para mostrar nuestra historia y nuestros procesos actuales de elaboración y crianza.

Durante la visita, copa en mano, cataremos varios vinos en proceso de elaboración o crianza. Al finalizar el recorrido cataremos otros cinco vinos terminados, a elegir entre nuestros clásicos, Crianza, Reserva o Gran Reserva, y nuestros modernos Vinos de Finca. Acompañados de productos típicos riojanos y un obsequio Valserrano. Durante la cata se realiza un pequeño taller o juego sensorial para aprender sobre los aromas del vino. Opción de añadir visita al viñedo.



Duración:	2 h 30 min
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	10
Idiomas:	Español Inglés Francés
Precio por persona:	52€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Propietario
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Información práctica:

C/ Herrería 76 · 01307 Villabuena

Rioja Alavesa

María de Simón Baranda

mariadesimon@valserrano.com

www.valserrano.com

Logroño: 30 km | Bilbao: 110 km
San Sebastián: 160 km | Vitoria: 50 km
Zaragoza: 200 km | Madrid: 350 km
Barcelona: 510 km

Abrir en Google Maps

Parking público y calle. Espacio para varios autobuses

Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús

Bodega no adaptada

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de barricas, Botellero, Calado histórico, Wine Bar, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración, Cata vertical de vinos premium Tenemos 11 vinos diferentes a la venta y lo que intentamos es, en función de la tipología de vinos que le guste al cliente: crianzas, reservas, grandes reservas o vinos de autor, catarlos de deposito, de barrica y luego la añada actual. A partir de ahí pueden escoger 5 vinos para catar mas intentasamente. El PVP oscila entre 10€ (crianza) hasta 40€ (Nico by Valserrano). Casi todos nuestros vinos tienen muy buenas puntuaciones.
Diferenciación:	Cultura y tradición, Servicio personal, Emociones y experiencias, atención personalizada y exclusiva
Shopping:	Tienda de la bodega
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Servicios post-experiencia
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias
Certificaciones:	Certificación de calidad, Certificación de responsabilidad social, Certificación de turismo

Bodegas Fernández de Piérola





Aperitivo en mirador, visita y comida en bodega

Ofrecemos la posibilidad de admirar las vistas de los montes de Cantabria-Toloño y los de Álava, saboreando nuestros vinos acompañados de un generoso aperitivo.

Después visitaremos la bodega, conociendo sus rincones, su historia y la filosofía del Grupo Piérola.

Finalmente, en el comedor degustaremos un menú gastronómico típico de la zona, donde no faltarán las chuletillas de cordero al sarmiento, entre otros maravillosos platos.



FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

Duración:	2h antes de comer
Mín. participantes:	8
Máx. participantes:	40
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	44€
Atención personal:	Técnico de enoturismo, Enólogo, Propietario
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

Carretera de Logroño S/N - Finca El Somo
01322 Moreda De Álava

Rioja Alavesa

José Ignacio

945 622 480

jose.administracion@pierola.com

www.pierola.com

Logroño: 10 km | Bilbao: 130 km
San Sebastián: 160 km | Vitoria: 60 km
Zaragoza: 176 km | Madrid: 340 km
Barcelona: 484 km

Abrir en Google Maps

20 coches, 3 autobuses

Viñedo accesible: A pie

Bodega no adaptada

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Comedor privado, Jardines, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos en proceso de elaboración FyA B (blanco semidulce), Fernández de Piérola Tempranillo Blanco (variedad autóctona) y vinos en proceso de elaboración (blanco/tinto)
Diferenciación:	Creatividad e innovación, Misión, propósito, responsabilidad social, Compromiso medioambiental
Premium lateral:	Restaurante propio
Shopping:	Tienda de la bodega, Club de vinos
Personalización:	Experiencia única e irrepetible, Servicios post-experiencia
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)

Bodegas
Finca de los Arandinos





Visita con almuerzo entre viñedos

Visita guiada al viñedo y explicación de las diferentes variedades de uva.

Visita guiada a la bodega y explicación completa del proceso de elaboración y conservación de los vinos. Incluye visita a la nave de barricas y a los botelleros.

Cata de dos vinos.

Almuerzo en el restaurante con Menú Tierra: tres platos, postre a elegir de la carta, agua pan y vino..



Finca de los Arandinos
Bodega | Hotel
★★★★

Duración:	4 h
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	20
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	48€
Atención personal:	Enólogo, Propietario
Disponibilidad:	Días y horas establecidas* (*) Fines de semana y festivos, 11.00 h

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

Ctra. LR 137 Km. 4,60 · 26375 Entrena
Rioja Alta
Miguel Ángel Gil Soto
941 446 126
hotel@fincadelosarandinos.com
www.fincadelosarandinos.com

Logroño: 10 km | Bilbao: 130 km
San Sebastián: 178 km | Vitoria: 90 km
Zaragoza: 180 km | Madrid: 320 km
Barcelona: 490 km
Abrir en Google Maps
80 coches, 10 autobuses
Viñedo accesible: A pie
Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Sala de cata, Comedor privado, Jardines, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos Blanco Viero 2017, Tinto Crianza Finca de los Arandinos 2016
Diferenciación:	Diseño y estilo, Creatividad e innovación, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias
Premium lateral:	Restaurante propio, Hotel de la bodega, Hotel de diseño 4 estrellas.
Shopping:	Tienda de la bodega
Personalización:	Acompañamiento más allá de la bodega
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Mamparas faciales, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega
Certificaciones:	Certificación de calidad, Certificación de turismo, Premios de enoturismo

Bodegas
Finca La Emperatriz
Hermanos Hernáiz





Premium Tour Finca la Emperatriz

Visita de la mano del propietario y fundador de la bodega para conocer el Viñedo Singular de la Finca La Emperatriz y la bodega, repasando pasado, presente y futuro de la finca.

En el recorrido por bodega se catarán de barrica las últimas elaboraciones junto con una cata de añadas históricas.

Un almuerzo pondrá el broche a una jornada inolvidable.



FINCA
LA EMPERATRIZ
Viñedo Singular · Rioja Alta

Duración:	4 h
Mín. participantes:	4
Máx. participantes:	Consultar
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	150€
Atención personal:	Propietario
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

Ctra. de Santo Domingo · 26241 Baños de Rioja
Rioja Alta

Laura Ortiz / Aurelio Fernández

941 300 105

visitas@hermanoshernaiz.com

www.hermanoshernaiz.com

Logroño: 51 km | Bilbao: 104 km
San Sebastián: 158 km | Vitoria: 61 km
Zaragoza: 220 km | Madrid: 333 km
Barcelona: 527 km

Abrir en Google Maps

55 coches, 10 autobuses

Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús, Autobús

Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Sala de cata, Salón privado, Wine Bar, Comedor privado, Casa familiar, Jardines, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración, Cata vertical de vinos premium, Cata de añadas históricas, Cata de vinos exclusivos (fuera de mercado)
Diferenciación:	Simbolismo y estatus, Cultura y tradición, Servicio personal, Emociones y experiencias
Premium lateral:	Hotel de la bodega
Shopping:	Tienda de la bodega, Club de vinos
Personalización:	Experiencia única e irrepetible
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Mamparas faciales, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)

Bodegas Fincas de Azabache





Premium Fincas de Azabache

Almuerzo en las viñas, visita a la bodega con conferenciante, cata guiada por enólogo o guía de enoturismo y comida Gourmet Fincas.

El almuerzo en las viñas es una experiencia diferente y divertida. Caminaremos por un entorno natural privilegiado, subiremos al mirador a contemplar unas vistas excepcionales y terminaremos con un almuerzo tradicional de la Rioja Oriental.

La visita a la bodega se acompaña con conferenciante y cata. En época de vendimia también se podrán degustar mostos directamente del depósito, apreciando las diferencias entre variedades de uva en la fase más temprana.

El menú Gourmet Fincas une tradición, productos Km 0 y nuestros mejores vinos en un entorno acogedor y privado.

Duración:	7 - 8 h
Mín. participantes:	20
Máx. participantes:	45
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	80€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Técnico de enoturismo, Enólogo, Gerente
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente, Día y hora solicitada por el cliente, Flexibilidad en función de las necesidades del cliente

Información práctica:

Calle El Peso 3 · 26559 Aldeanueva de Ebro

Rioja Oriental

Meritxel Ruiz / Nora Pascual

941 163 039

fer@aldeanueva.com

https://www.fincasdeazabache.com

Logroño: 60 km | Bilbao: 190 km
San Sebastián: 170 km | Vitoria: 150 km
Zaragoza: 115 km | Madrid: 325 km
Barcelona: 350 km

Abrir en Google Maps

50 coches, 6 autobuses

Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús, Autobús

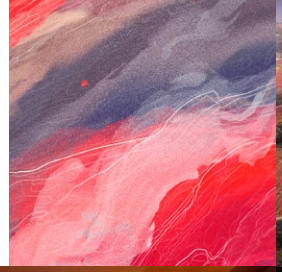
Bodega adaptada para personas con movilidad reducida excepto sala de reuniones y sala de catas

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Sala de cata, Salón privado, Comedor privado, Jardines, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración, Cata vertical de vinos premium Vinos Fincas de Azabache / Culto
Diferenciación:	Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Servicio personal, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social,
Premium lateral:	Catering premium, Restaurante propio, Restaurante cercano, Hotel cercano, Servicio almuerzo en viñedo
Shopping:	Tienda de la bodega
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Servicios post-experiencia
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Mamparas faciales, Guantes, Desinfectante de manos
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)
Certificaciones:	Certificación de calidad, Certificación de responsabilidad social

Bodegas Finca Valpiedra







Visita Añadas Históricas

Vino de Bienvenida. Visita al mirador de la bodega.

Recorrido en 4x4 por el viñedo, características y particularidades.

Visita guiada por la bodega.

Visita a la cava de vinos añadas históricas.

Cata de 3 vinos históricos con su tapa y cata de la añada actual.





Finca Valpiedra

Duración:	2 h - 2 h 30 min
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	6
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	150€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Técnico de enoturismo, Relaciones públicas
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente* (*) De martes a sábados por la mañana bajo disponibilidad.

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

Término el Montecillo s/n · 26360 Fuenmayor

Rioja Alta

Leticia Villegas Alvarez

628 046 505 / 941 450 876

lvillegas@bujanda.com

www.fincavalpiedra.com

Logroño: 21 km | Bilbao: 117 km
San Sebastián: 164 km | Vitoria: 70 km
Zaragoza: 192 km | Madrid: 350 km
Barcelona: 499 km

Abrir en Google Maps

30 coches, 5 autobuses

Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús, Autobús

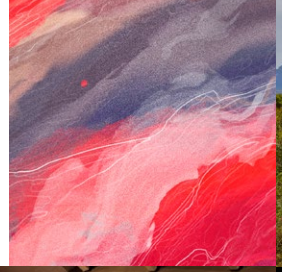
Bodega adaptada para personas con movilidad reducida (salvo la sala de catas, en caso de silla ruedas por favor avisad para alternativas)

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de barricas, Sala de cata, Salón privado, Comedor privado, Se puede solicitar comida gestionada con catering en el comedor privado de la bodega. Presupuesto aparte.
Cata de vinos:	Cata de vinos con maridaje, Cata de añadas históricas Finca Valpiedra añadas 94, 95, 2001 y añada vigente en el mercado.
Diferenciación:	Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Diseño y estilo, Servicio personal, Emociones y experiencias, Filosofía del Chateau, Situacion de la finca privilegiada en uno de los meandros del río Ebro.
Premium lateral:	Catering premium, Restaurante cercano, Hotel cercano, Laguardia a 10 min
Shopping:	Tienda de la bodega, Cementerio de añadas históricas, Club de vinos, Envíos a domicilio..
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Servicios post-experiencia, Podemos ayudar en la reserva de otros servicios si se requiriese.
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros, Medimos la temperatura a su llegada. Al entrar en bodega pulverizamos las suelas de los zapatos.
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega
Certificaciones:	Premios de enoturismo

Bodegas Gómez Cruzado







Cata Premium

La Cata Premium es una visita privada a nuestra bodega que incluye una cata de nuestros seis mejores vinos.

La cata se hace en nuestra sala de catas para profesionales, con vistas a la nave de barricas.

Nuestro almuerzo incluye embutidos ibéricos y un surtido de quesos nacionales e internacionales.



Duración:	2 h
Mín. participantes:	1
Máx. participantes:	12
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	50€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Técnico de enoturismo
Disponibilidad:	Día y hora solicitada por el cliente

Información práctica:

Avda Vizcaya 6 · 26200 Haro

Rioja Alta

Mikel Ruiz de Viñaspre

645 343 477

m.ruiz@gomezcruzado.com

www.gomezcruzado.com

Logroño: 49 km | Bilbao: 92 km
San Sebastián: 143 km | Vitoria: 45 km
Zaragoza: 215 km | Madrid: 329 km
Barcelona: 517 km

Abrir en Google Maps

10 coches

Viñedo accesible: Coche, Todoterreno, Minibús

Bodega no adaptada

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Sala de cata
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje Blanco 2ª Año 2018 (92 ptos Tim Atkin, 91 ptos Parker) 10€, Reserva 2012 (91 ptos Tim Atkin, 90 ptos Parker) 18€, Honorable (94 ptos Tim Atkin, 92 ptos Parker) 25€, Cerro Las Cuevas 2017 (96 ptos Tim Atkin, 93 ptos Parker) 40€, Pancrudo 2018, añada a estrenar, en 2017 (96 ptos Tim Atkin y 94 ptos Parker) 35€, Montes Obarenes 2016 (95 ptos Tim Atkin, 94 ptos Parker) 44€
Diferenciación:	Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Servicio personal
Shopping:	Tienda de la bodega
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros, Dispensadores individuales de gel y toallitas, mampara en el mostrador, registro de todos los visitantes que acuden, aforo reducido, recorrido de entrada y salida
Seguridad:	Bodega sin incidencias
Certificaciones:	Certificación de calidad, Certificación de turismo

Bodegas Hacienda El Ternero





Entre viñedos

Se trata de un recorrido en todoterreno o en segway por nuestras 250 hectáreas de viñedos propios.

El objetivo es degustar y maridar nuestros vinos con aperitivos siguiendo la historia de dichos viñedos.

Disponemos de espacios preparados para dicha degustación y el descanso de los participantes.



HACIENDA
EL TERNERO

Duración:	2 h mínimo
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	Consultar
Idiomas:	Español Inglés Italiano
Precio por persona:	A partir de 60€ dependiendo del número de vinos a degustar
Atención personal:	Guía de enoturismo, Enólogo, Propietario
Disponibilidad:	Día y hora solicitada por el cliente

Información práctica:

El Ternero S/N · 2612 Miranda de Ebro

Rossi Landazuri

652 919 959

visitas@elternero.com

www.elternero.com

Logroño: 43 km | Bilbao: 97 km
San Sebastián: 102 km | Vitoria: 47 km
Zaragoza: 158 km | Madrid: 251 km
Barcelona: 402 km

Abrir en Google Maps

Sí

Viñedo accesible: A pie, Coche

Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

Espacios Premium:	Sala de barricas, Wine Bar, Comedor privado, Jardines, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración
Diferenciación:	Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Cultura y tradición, Emociones y experiencias
Premium lateral:	Catering premium, Restaurante cercano, Hotel cercano
Shopping:	Tienda de la bodega
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio de seguridad privado
Certificaciones:	Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Bodegas Herederos del Marqués de Riscal





Cata Selección

Visita privada a la bodega y al viñedo.

Cata de cuatro vinos significativos de la bodega, que finaliza con aperitivo.



Duración:	2 h 30 min
Mín. participantes:	8
Máx. participantes:	20
Idiomas:	Español Inglés Francés Alemán
Precio por persona:	70€
Atención personal:	Relaciones públicas
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

Torrea, 1 · 01340 Elciego
Rioja Alavesa
Cristina Pérez
945 606 000
relacionespublicas@marquesderiscal.com
www.marquesderiscal.com

Logroño: 23 km | Bilbao: 121 km
San Sebastián: 171 km | Vitoria: 53 km
Zaragoza: 196 km | Madrid: 342 km
Barcelona: 503 km
Abrir en Google Maps
43 coches, 7 autobuses
Viñedo accesible: A pie
Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Botellero, Calado histórico, Sala de cata, Wine Bar
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de añadas históricas
Diferenciación:	Diseño y estilo, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Servicio personal, Viñedo ecológico
Premium lateral:	Hotel de 5 estrellas con 61 habitaciones, Transporte premium, Restaurante propio, Spa de vinoterapia, Asador al aire libre
Shopping:	Tienda de la bodega, Club de vinos
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Servicios post-experiencia
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Mamparas faciales, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega
Certificaciones:	Certificación de calidad, Premios de enoturismo, Certificación premium o lujo

Bodegas Juan Carlos Sancha





Visita y cata comentada por Juan Carlos Sancha

Visita a la bodega para conocer las diferentes vinificaciones y visita turística a los viñedos más emblemáticos con el todoterreno de la bodega.

Los viñedos son centenarios y se encuentran a más de 600 metros de altitud. Las vistas al valle del Najerilla y a la sierra de la Demanda son espectaculares. Hay que venir a descubrirlas.

Posteriormente se disfruta de una cata comentada por Juan Carlos de todos sus vinos.



AD LIBITUM

Duración:	2 h
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	30
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	35€
Atención personal:	Relaciones públicas, Enólogo, Propietario
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente Viernes tarde y sábados mañana preferiblemente

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

Camino de las Barreras, s/n
26320 Baños de Río Tobía

Rioja Alta

Juan Carlos Sancha

639 216 011

juancarlossancha@yahoo.es

https://juancarlossancha.com

Logroño: 35 km | Bilbao: 135 km
San Sebastián: 180 km | Vitoria: 81 km
Zaragoza: 203 km | Madrid: 349 km
Barcelona: 510 km

Abrir en Google Maps

15 coches, 2 autobuses

Viñedo accesible: A pie, Todoterreno

Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Sala de cata, Salón privado, Comedor privado, Jardines, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos, cata comparativa de diferentes terroirs (opcional) Ad Libitum (10-15€), Peña el Gato (15-20€), Cerro la Isa (40€).
Diferenciación:	Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Diseño y estilo, Cultura y tradición, Experiencia sensorial, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social
Premium lateral:	Restaurante cercano, Hotel cercano. Bodega del primer nivel de Tim Atkins
Shopping:	Tienda de la bodega
Personalización:	Experiencia única e irrepetible, Servicios post-experiencia
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias
Certificaciones:	Certificación de sostenibilidad, Certificación de turismo, Premios de enoturismo, Certificación premium o lujo

Bodegas LAN





Viña Lanciano: el alma de LAN

Visita a Viña Lanciano, situada en un enclave espectacular abrazado por un gran meandro del río Ebro, donde nacen nuestros vinos de finca.

La visita incluye degustación de cuatro vinos: Viña Lanciano, LAN Xtrème Ecológico, LAN a Mano y Culmen.



LAN
RIOJA

Rioja Enoturismo Premium

Duración:	3 h
Mín. participantes:	4
Máx. participantes:	12
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	55€
Atención personal:	Guía de enoturismo
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Información práctica:

Paraje Buicio s/n · 26360 Fuenmayor
Rioja Alta
Alejandro Ruiz
676 569 115
enoturismo@bodegaslan.com
https://bodegaslan.com

Logroño: 14 km | Bilbao: 93 km
San Sebastián: 107 km | Vitoria: 43 km
Zaragoza: 168 km | Madrid: 246 km
Barcelona: 414 km

Abrir en Google Maps

20 coches, 2 autobuses

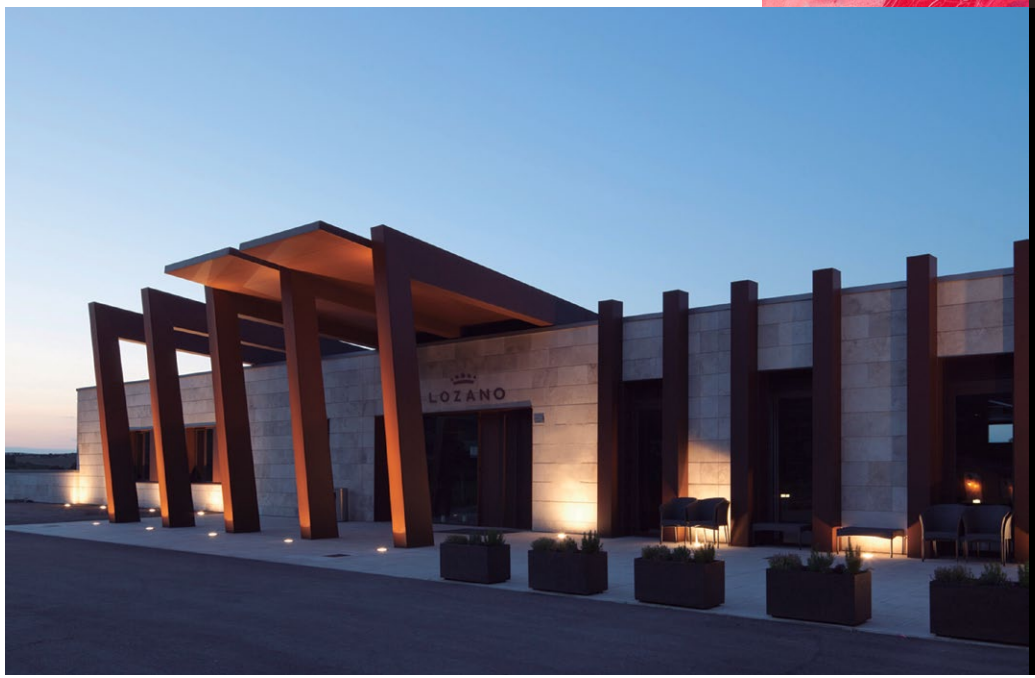
Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús, Autobús

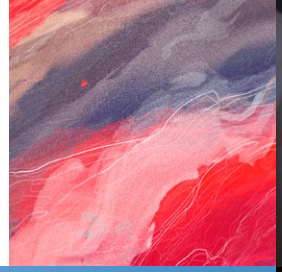
Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de barricas, Wine Bar, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos LAN Xtrème Ecológico (10'95€ 100% Tempranillo con certificación ecológica, procedentes de la parcela Mantible Ecológico, ubicada en nuestra finca Viña Lanciano). Viña Lanciano (15'95€ 90% Tempranillo, 8% Graciano y 2% Mazuelo fruto de una selección de cepas de más de 30 años ubicadas en Viña Lanciano,). LAN A Mano (29'90€ / 85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo fruto de una selección cepas de entra 35 y 40 años del Pago "El Rincón"). CULMEN (39'90€ 89% Tempranillo y 11% Graciano fruto de una selección de cepas de 40 a 60 años ubicadas en el Pago El Rincón).
Diferenciación:	Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Creatividad e innovación, Servicio personal
Premium lateral:	Restaurante cercano
Shopping:	Tienda de la bodega
Personalización:	Experiencia única e irrepetible, Servicios post-experiencia
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)
Certificaciones:	Certificación de sostenibilidad

Bodegas Lozano







Un chef en la bodega

¿Queréis sentiros como un chef profesional y no sabéis bien qué cocinar ni cómo cocinarlo?

No os preocupéis, guiados por un profesional, trabajaremos para convertirnos en los mejores chefs. Aprenderemos cómo seleccionar la materia prima, cocinarla y servirla. Tendréis que diseñar vuestro propio menú y ya solo quedará acompañarlo con una copa de Rioja. ¡Maridaje perfecto!



LOZANO
FAMILY WINE CELLARS
EST. 1853

Duración:	4 h
Mín. participantes:	1-2
Máx. participantes:	12
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	Desde 300€ por persona en un grupo de 4 personas
Atención personal:	Guía de enoturismo
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

Ctra. A-124 Vitoria - Logroño Km 60 · 01309 Leza
Rioja Alavesa
Leyre García de Olano
945 605 197
enoturismo@bodegas-lozano.com
www.bodegas-lozano.com

Logroño: 25 km | Bilbao: 107 km
San Sebastián: 141 km | Vitoria: 49 km
Zaragoza: 202 km | Madrid: 356 km
Barcelona: 509 km
Abrir en Google Maps
30 coches, 3 autobuses
Viñedo accesible: A pie
Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Sala de cata, Wine Bar, Comedor privado, Jardines, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos
Diferenciación:	Servicio personal
Premium lateral:	Restaurante propio, Hotel cercano
Shopping:	Tienda de la bodega, Club de vinos
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias

Bodegas Manzanos Wines





Experiencia Terroir Manzanos

Manzanos Wines da nombre al conjunto de bodegas que representa la identidad de la familia Fernández de Manzanos.

Se trata de diez bodegas, siete en la DOCa Rioja y tres en la DO Navarra.

Esta actividad permite conocer nuestra filosofía, esencia y saber hacer. Disfrutarás de un día de experiencias a través de nuestros vinos, bodegas y viñedos.

Incluido en el precio: Experiencia Sensaciones entre viñedos, Experiencia Nuestras elaboraciones en Manzanos y Menú Degustación Maridado. Recorrido con guía cualificado y experto en vinos WSET 3. Experiencia personalizada y privada.

Duración:	6 h
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	6
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	275€
Atención personal:	Técnico de enoturismo, Guía de enoturismo
Disponibilidad:	Días y horas establecidas*, Día y hora acordada con el cliente (*) De lunes a viernes, 10 h

Información práctica:

Ctra. NA 134 – Km. 49 · 31560, Azagra

Rioja Oriental

Carlos Javier Herráez

948 692 500

turismo@manzanos.com

https://bodegasmanzanos.com

Logroño: 55 km | Bilbao: 188 km
San Sebastián: 162 km | Vitoria: 103 km
Zaragoza: 125 km | Madrid: 335 km
Barcelona: 435 km

Abrir en Google Maps

50 coches, 5 autobuses

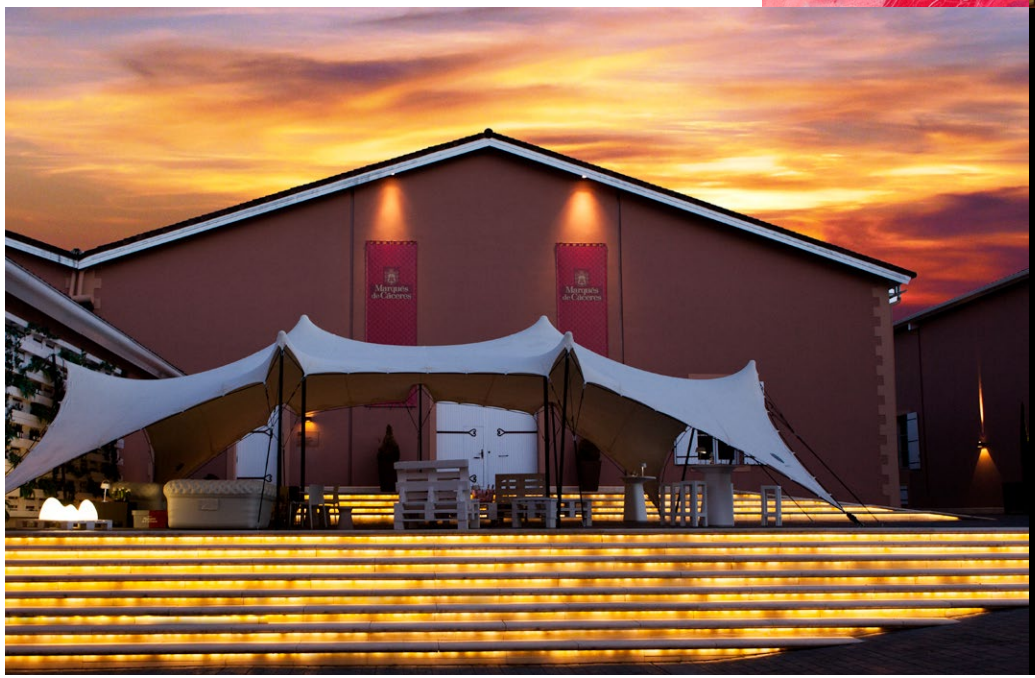
Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús, Autobús

Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Sala de cata, Salón privado, Comedor privado, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos exclusivos (fuera de mercado) Las Campanas Rosado, Palacio de Manzanos (Viñedo Singular), Manzanos Blanco Fermentado en Barrica, Manzanos Gran Reserva, Voché Selección Graciano, De Manzanos Garnacha Ecológico, Los Dominios de Berceo Graciano
Diferenciación:	Diseño y estilo, Simbolismo y estatus, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Servicio personal, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social
Premium lateral:	Transporte premium, Restaurante propio
Shopping:	Tienda de la bodega
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega, Servicio de seguridad privado
Certificaciones:	Certificación de calidad, Certificación de responsabilidad social, Certificación de turismo, Premios de enoturismo

Bodegas Marqués de Cáceres





Visita VIP

Visita a las instalaciones de la bodega y cata de cuatro vinos Premium.

Antea, nuestro vino blanco fermentado en barrica, y nuestros tintos Gran Reserva, Generación MC y Gaudium, acompañados de queso semicurado de la zona de Cameros (La Rioja).



Marqués de Cáceres

Rioja Enoturismo Premium

Duración:	1 h 30 min
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	100
Idiomas:	Español Inglés Francés
Precio por persona:	15€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Enólogo
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Información práctica:

Avda. Fuenmayor, 11 · 26350 Cenicero
Rioja Alta
Leticia Ruiz
941 454 744
reservas@marquesdecaceres.com
www.marquesdecaceres.com

Logroño: 20 km | Bilbao: 117 km
San Sebastián: 164 km | Vitoria: 71 km
Zaragoza: 191 km | Madrid: 353 km
Barcelona: 498 km
Abrir en Google Maps
12 coches, 6 autobuses
Viñedo no accesible
Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Sala de cata, Salón privado, Comedor privado
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración
Diferenciación:	Diseño y estilo, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Servicio personal, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social
Premium lateral:	Restaurante cercano, Hotel cercano
Shopping:	Tienda de la bodega
Personalización:	Experiencia única e irrepetible, Acompañamiento más allá de la bodega, Servicios post-experiencia
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Mamparas faciales, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega, Servicio de seguridad privado
Certificaciones:	Certificación de calidad, Certificación de turismo, Premios de enoturismo

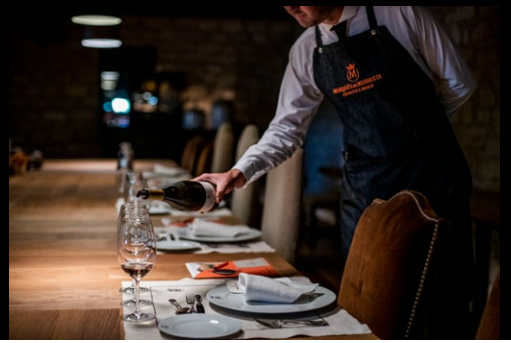
Bodegas Marqués de Murrieta





Menú Marqués de Murrieta de alta gastronomía

Visita guiada a la Finca Ygay, a la bodega-museo fundacional del siglo XIX y al castillo de Ygay, finalizando con un menú de alta gastronomía maridado con seis vinos de Marqués de Murrieta.



MARQUÉS DE MURRIETA
RIOJA DESDE 1852

Duración:	3 h 30 min
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	18
Idiomas:	Español Inglés Francés
Precio por persona:	295€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Relaciones públicas
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

- Ctra N-232A, Km 402 · 26006 Logroño
- Rioja Alta
- Miriam Ochoa
- 941 271 374
- visitas@marquesdemurrieta.com
- www.marquesdemurrieta.com

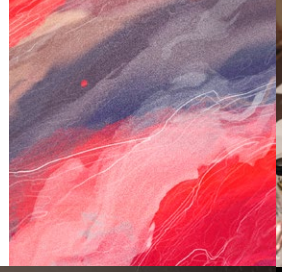
- Logroño: 5 km | Bilbao: 140 km
  San Sebastián: 160 km | Vitoria: 90 km
  Zaragoza: 160 km | Madrid: 330 km
  Barcelona: 470 km
- Abrir en Google Maps
- 60 coches, 3 autobuses
- Viñedo accesible: A pie
- Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Calado histórico, Sala de cata, Salón privado, Wine Bar, Comedor privado, Jardines, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje
Diferenciación:	Pazo Barrantes, Capellanía, La Comtesse, Marqués de Murrieta Reserva, Castillo Ygay -Dalmau
Premium lateral:	Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Diseño y estilo, Simbolismo y estatus, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social. Restaurante propio
Shopping:	Tienda de la bodega, Cementerio de añadas históricas, Club de vinos
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Acompañamiento más allá de la bodega, Servicios post-experiencia
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega, Servicio de seguridad privado
Certificaciones:	Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad, Certificación de responsabilidad social, Certificación de turismo, Premios de enoturismo, Certificación premium o lujo

Bodegas Marqués de Reinosa







Private Collection al chocolate

Descubre con nosotros el terruño de donde nacen los vinos de Bodegas Marqués de Reinosa. Contempla la viña en cada una de sus etapas mientras degustas sus vinos disfrutando de los paisajes del Monte Yerga.

Después recorreremos los rincones más singulares de la bodega y conocerás nuestra historia y nuestra forma de elaborar los vinos.

Disfruta de una experiencia única en la cata comentada de nuestros vinos Private Collection, maridada con chocolates artesanales y productos típicos de la zona.



Duración:	2 h 30 min
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	20
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	20€
Atención personal:	Técnico de enoturismo, Socios agricultores en el campo
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Información práctica:

Ctra Rincón de Soto-Zaragoza, s/n · 26560 Autol

Rioja Oriental

Julia Sáenz

647 518 766

turismo@marquesdereinosa.com

www.marquesdereinosa.com

Logroño: 59 km | Bilbao: 191 km
San Sebastián: 180 km | Vitoria: 149 km
Zaragoza: 127 km | Madrid: 316 km
Barcelona: 428 km

Abrir en Google Maps

20 coches, 2 autobuses

Viñedo accesible: Coche, Todoterreno, Minibús, Autobús

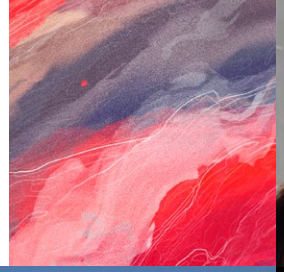
Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Viñedo, Mirador
Cata de vinos:	Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración
	Marqués de Reinosa Garnacha Reserva - 90 puntos en guía Peñin 2021- 16€ Marqués de Reinosa Tempranillo viñas viejas- 88 puntos guia Peñin 2021- 7€ Marqués de Reinosa Blanco Fermentado en Barrica- 88 puntos guía Peñin,- Medal of excellence Tim Atkin- 7€
Diferenciación:	Cultura y tradición, Experiencia sensorial, Servicio personal
Premium lateral:	Transporte premium, Restaurante cercano, Hotel cercano
Shopping:	Tienda de la bodega
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Mamparas faciales, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)
Certificaciones:	IFS

Bodegas Martínez Alesanco





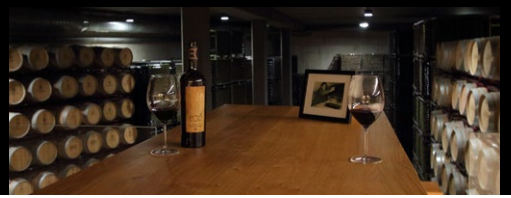


Ayúdanos a proteger una variedad desaparecida

Experiencia privada con el propietario y/o la propietaria de la bodega.

Realizaremos una cata vertical de maturanas, una variedad minoritaria y prácticamente desaparecida, con la posibilidad de catar los primeros vinos del mundo elaborados con esta variedad y que no salieron nunca a la venta.

Después de la cata disfrutaremos de una visita y un almuerzo en el viñedo.



Martínez ALESANCO
BODEGA Y VIÑEDOS
(Badarán - La Rioja)

Duración:	3 - 4 h
Mín. participantes:	1
Máx. participantes:	10
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	100€
Atención personal:	Enólogo, Propietario
Disponibilidad:	Día y hora solicitada por el cliente

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

José García 20 · 26310, Badarán
Rioja Alta
Pedro Torrecilla
941 367 075
info@bodegasmartinezalesanco.com
www.bodegasmartinezalesanco.com

Logroño: 31 km | Bilbao: 117 km
San Sebastián: 170 km | Vitoria: 71 km
Zaragoza: 200 km | Madrid: 330 km
Barcelona: 512 km
Abrir en Google Maps
20 coches, 3 autobuses
Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús, Autobús
Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de barricas, Botellero, Sala de cata, Salón privado, Comedor privado, Jardines, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración, Cata vertical de vinos premium, Cata de añadas históricas, Cata de vinos exclusivos (fuera de mercado)
Diferenciación:	Diseño y estilo, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social
Premium lateral:	Convenio con Hosteria San Millan de la Cogolla (Patrimonio de la Humanidad). Vive una experiencia única alojándote en San Millán de la Cogolla, dentro del monasterio de Yuso, patrimonio de la humanidad a 5 minutos de la bodega.
Shopping:	Tienda de la bodega, Cementerio de añadas históricas, Club de vinos
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Servicios post-experiencia
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)

Bodegas Muga





Visita Premium

Visita a la bodega y cata de tres vinos: Muga Blanco, Muga Tinto Crianza y Muga Selección Especial, maridados con tablas de embutidos ibéricos.



Duración:	2 h
Mín. participantes:	8
Máx. participantes:	8
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	35€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Relaciones públicas
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Información práctica:

Avda. Vizcaya, s/n · 26200 Haro (Espacio Torre Muga)
Rioja Alta
Carmen García-Baquero
941 306 060
carmen@bodegasmuga.com
www.bodegasmuga.com

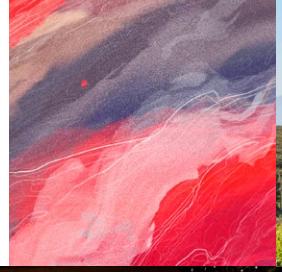
Logroño: 50 km | Bilbao: 96,2 km
San Sebastián: 143 km | Vitoria: 33 km
Zaragoza: 192 km | Madrid: 331 km
Barcelona: 517 km
Abrir en Google Maps
50 coches, 2 autobuses
Viñedo accesible: Coche, Minibús, Autobús
Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Sala de cata, Salón privado, Comedor privado, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos exclusivos (fuera de mercado)
Diferenciación:	Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Diseño y estilo, Simbolismo y estatus, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social
Premium lateral:	Restaurante propio
Shopping:	Tienda de la bodega
Personalización:	Experiencia única e irrepetible
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros, Desinfectacte ambiental sistema 360. Máquina de ozono.
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)
Certificaciones:	Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad, Certificación de turismo, Premios de enoturismo, Certificado consumo eléctrico 100% renovable, Premio Best Of iniciaciti-vas turísticas

Bodegas Murua







Visita Coleccionista

Un paseo guiado por los viñedos propios que rodean la bodega, con vistas a la Sierra de Cantabria, para conocer la viticultura ecológica de Masaveu Bodegas.

Seguiremos con un recorrido por la bodega conociendo los detalles técnicos de los diferentes procesos de elaboración de nuestros vinos. Viviremos la experiencia de la cata en barrica, apreciando el vino en su fase final antes del embotellado.

Cata comentada con un pequeño aperitivo y paseo a través de la historia, contemplando nuestra maravillosa biblioteca enológica y la colección privada de obras de arte del siglo XV a la actualidad, propiedad de Corporación Masaveu.

Una visita para amantes de los grandes vinos que buscan ir más allá. Visita guiada al viñedo, visita a la bodega, historia, cultura y cata de vinos Premium.



MURUA

Duración:	2 h 30 min
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	12
Idiomas:	Español Inglés Francés
Precio por persona:	50€
Atención personal:	Guía de enoturismo
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

Carretera de Laguardia S/N. 01340 Elciego
Rioja Alavesa
Arancha Gutiérrez
671 483 542
enoturismo@bodegas.masaveu.com
www.bodegasmurua.com

Logroño: 22 km | Bilbao: 112 km
San Sebastián: 147 km | Vitoria: 47 km
Zaragoza: 196 km | Madrid: 350 km
Barcelona: 504 km

Abrir en Google Maps

5 coches, 1 autobús

Viñedo accesible: A pie

Bodega no adaptada

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Sala de cata, Salón privado, Comedor privado, Jardines, Viñedo, Zona colección de arte de Corporación Masaveu
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje VS Murua: 14€, Murua Reserva: 15€, Murua Blanco Fermentado en Barrica: 14€, Veguín de Murua Gran Reserva: 28€, M de Murua: 28€
Diferenciación:	Diseño y estilo, Simbolismo y estatus, Cultura y tradición
Premium lateral:	Transporte premium, Catering premium, Restaurante cercano, Hotel cercano En la misma localidad está el único hotel 5* de la región. Catering con estrella michelín. Restaurante con estrella michelín en la misma localidad
Shopping:	Tienda de la bodega, Club de vinos
Personalización:	Servicios post-experiencia
Medidas COVID-19:	Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)
Certificaciones:	Premios de enoturismo

Bodegas Ramón Bilbao





DESDE 1924
RAMÓN BILBAO
HARO · RIOJA ALTA

Cata vertical Mirto

Aperitivo y cata vertical de cuatro añadas de Mirto, nuestro vino de autor.



Duración:	2 h
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	12
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	40€
Atención personal:	Técnico de enoturismo, Relaciones públicas
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Información práctica:

Avda. Santo Domingo de la Calzada 34 · 26200 Haro
Rioja Alta
Ana Frías
616 641 951
ana.frias@zamoracompany.com
www.ramonbilbao.es

Logroño: 45 km | Bilbao: 95 km
San Sebastián: 150 km | Vitoria: 45 km
Zaragoza: 220 km | Madrid: 320 km
Barcelona: 520 km
Abrir en Google Maps
30 coches, 2 autobuses
Viñedo accesible: Coche, Minibús, Autobús
Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de cata, Salón privado
Cata de vinos:	Cata vertical de vinos premium Mirto, tres veces mejor tempranillo del mundo
Diferenciación:	Diseño y estilo, Simbolismo y estatus, Creatividad e innovación, Experiencia sensorial, Misión, propósito, responsabilidad social
Premium lateral:	Restaurante propio, Hotel cercano
Shopping:	Tienda de la bodega, Club de vinos
Personalización:	Experiencia única e irrepetible
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Mamparas faciales, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega
Certificaciones:	Premios de enoturismo

Bodegas Remírez de Ganuza





Experiencia Privada Viñedo

Experiencia exclusiva para un máximo de cuatro personas.

Recorrido por algunos de nuestros viñedos más emblemáticos.

Incluye visita privada a la bodega con cata comentada de nuestros cuatro vinos tintos Reserva: Fincas de Ganuza, Viña Coqueta, Remírez de Ganuza y Trasnocho.



Remírez de Ganuza

Rioja Enoturismo Premium

Duración:	3 h
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	4
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	120€
Atención personal:	Guía de enoturismo
Disponibilidad:	Día y hora solicitada por el cliente

Información práctica:

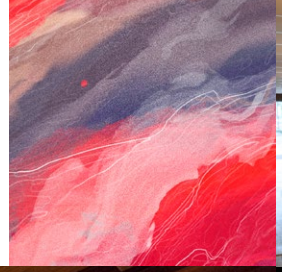
Calle la Iglesia nº4 · 01607 Samaniego
Rioja Alavesa
Ana Luengo
945 609 022
visitas@remirezdeganuza.com
www.remirezdeganuza.com

Logroño: 27 km | Bilbao: 102 km
San Sebastián: 154 km | Vitoria: 43 km
Zaragoza: 204 km | Madrid: 352 km
Barcelona: 511 km
Abrir en Google Maps
No. Facilidad para aparcar en plazas contiguas
Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús
Bodega no adaptada

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Calado histórico, Sala de cata, Salón privado, Comedor privado, Jardines, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos Fincas de Ganuza Reserva 32€, Viña Coqueta Reserva 35€, Remírez de Ganuza Reserva 53€, Trasnocho Reserva 80€
Diferenciación:	Creatividad e innovación, Servicio personal, Emociones y experiencias
Premium lateral:	Transporte premium
Shopping:	Tienda de la bodega
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega
Certificaciones:	Premios de enoturismo

Bodegas Riojanas





DESDE 1890
BODEGAS RIOJANAS, S.A.



Visita sensorial con picnic y cata Premium en viñedo singular

Visita sensorial a nuestra bodega centenaria, picnic y cata de vinos Premium en un viñedo singular con nuestro enólogo.



Duración:	2 h
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	10
Idiomas:	Español
Precio por persona:	55€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Relaciones públicas, Enólogo
Disponibilidad:	Día y hora solicitada por el cliente, siempre bajo disponibilidad, con reserva previa

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

Av. D. Ricardo Ruiz de Azcárraga, 1 · 26350 Cenicero
Rioja Alta
Miriam Pérez
941 454 050 / 661 960 019
rrpp@bodegasriojanas.com
www.bodegasriojanas.com

Logroño: 20 km | Bilbao: 115 km
San Sebastián: 170 km | Vitoria: 70 km
Zaragoza: 200 km | Madrid: 350 km
Barcelona: 500 km

Abrir en Google Maps

6 coches, 1 autobús

Viñedo accesible: Coche, Minibús, Autobús

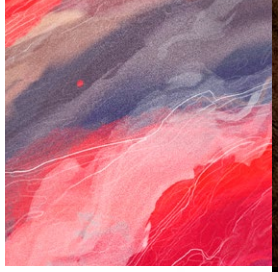
Bodega no adaptada

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Calado histórico, Sala de cata, Salón privado, Wine Bar, Comedor privado, Casa familiar, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración, Cata vertical de vinos premium, Cata de añadas históricas
Diferenciación:	Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Cultura y tradición, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias
Shopping:	Tienda de la bodega, Cementerio de añadas históricas
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Acompañamiento más allá de la bodega
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega
Certificaciones:	Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad, Certificación de responsabilidad social

Bodegas San Cebrín







Disfruta de un lugar de frontera

Pasea entre viñedos de la mano de un agricultor, mientras descubres todo lo que hay detrás de una vida dedicada a la tierra. Siente los aromas y las texturas de una sala de barricas mientras charlas con un enólogo. Adéntrate en una bodega subterránea, tómate un vino debajo de siglos de tradición y camina hasta el presente preparando unas chuletas al sarmiento.

Desconecta el móvil, deja que el tiempo discurra entre siglos de frontera y tradición vitivinícola. En Bodega San Cebrín vamos a mostrarte cada uno de los rincones que hacen posible que Rioja sea lo que es hoy.



San Cebrín
BODEGA

Duración:	2 h
Mín. participantes:	4
Máx. participantes:	15
Idiomas:	Español
Precio por persona:	10€
Atención personal:	Técnico de enoturismo, Propietario, agricultor
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

Ctra. Circunvalación S/N · 26340, San Asensio
Rioja Alta
Andrea
941 457 640
comunicacion@sancebrin.com
www.sancebrin.com

Logroño: 32 km | Bilbao: 104 km
San Sebastián: 157 km | Vitoria: 58 km
Zaragoza: 202 km | Madrid: 342 km
Barcelona: 510 km
Abrir en Google Maps
30 coches, 5 autobuses
Viñedo accesible: A pie, Coche
Bodega no adaptada

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Calado histórico, Wine Bar, Comedor privado, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje
Diferenciación:	Cultura y tradición, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias
Shopping:	Tienda de la bodega
Personalización:	Experiencia única e irrepetible
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)
Certificaciones:	Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad

Bodegas Santalba





Santalba life experience

Nos reuniremos en el ayuntamiento de Haro para hacernos una foto en un lugar especial, junto a los típicos barriles de roble apilados a mano.

Descubriremos las mejores tapas y pinchos de La Herradura, la zona gastronómica más típica de Haro, nuestra ciudad natal. Te sentirás como un riojano, comiendo, bebiendo y charlando con nuestros amigos y con gente local.

Después es hora de ir a Gimileo, un pueblo muy pequeño donde se encuentra nuestra bodega familiar Santalba. Puedes hacerlo en tu coche (5 min), en autobús, caminando (1 hora a pie) o en bicicleta (20 min) por un sendero rural entre viñas.

Santalba se encuentra en un viñedo ecológico de tempranillo con vistas a la montaña, frente al río Ebro, lleno de historia, raíces y tradiciones. Visitaremos la bodega y luego cocinaremos una auténtica cena riojana con nuestro más plato típico, las chuletillas al sarmiento, con verduras de nuestro huerto orgánico y maridaje con el mejor vino de Rioja. También tenemos vinos veganos. Y podrás cocinar con nosotros caparrones.

Duración:	7 h
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	8
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	300€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Técnico de enoturismo, Enólogo, Propietario
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

Avda de La Rioja · 26221 Gimileo
Rioja Alta
Laura
941 304 231
laura@santalba.com
www.santalba.com

Logroño: 35 km | Bilbao: 95 km
San Sebastián: 140 km | Vitoria: 54 km
Zaragoza: 210 km | Madrid: 330 km
Barcelona: 515 km
Abrir en Google Maps
10 coches, 2 autobuses
Viñedo accesible: A pie
Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Sala de cata, Salón privado, Wine Bar, Comedor privado, Casa familiar, Jardines, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración, Cata vertical de vinos premium
Diferenciación:	Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social
Premium lateral:	Hotel cercano
Shopping:	Tienda de la bodega, Cementerio de añadas históricas, Club de vinos
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Acompañamiento más allá de la bodega, Servicios post-experiencia
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias
Certificaciones:	Certificación de sostenibilidad

Bodegas Señorío de Líbano





BODEGAS
SEÑORÍO DE LÍBANO
RIOJA ALTA · ESPAÑA

Cata Premium Digma

Disfruta de nuestros vinos más exclusivos Digma 100% Tempranillo y 100 % Graciano, catando en uno de los calados del siglo XV de la muralla medieval del castillo de Sajazarra.



Duración:	2 h
Mín. participantes:	4
Máx. participantes:	12
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	55€
Atención personal:	Técnico de enoturismo
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

Del Río s/n · 26212 Sajazarra
Rioja Alta
Marixa Velilla
941 320 066
comunicacion@castillodesajazarra.com
www.senoriodelibano.com

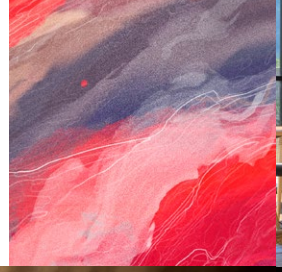
Logroño: 40 km | Bilbao: 100 km
San Sebastián: 146 km | Vitoria: 50 km
Zaragoza: 223 km | Madrid: 325 km
Barcelona: 530 km
Abrir en Google Maps
20 coches, 3 autobuses
Viñedo accesible: A pie, Coche
Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Calado histórico, Sala de cata, Salón privado, Jardines, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje Vino Digma, Señorío de Líbano, Castillo de Sajazarra, Invita Blanco DO Alella
Diferenciación:	Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Diseño y estilo, Cultura y tradición, Experiencia sensorial, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social
Premium lateral:	Restaurante cercano
Shopping:	Club de vinos
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Acompañamiento más allá de la bodega, Servicios post-experiencia
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega, Servicio de seguridad privado
Certificaciones:	Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad, Certificación de responsabilidad social

Bodegas Solar de Samaniego







SOLAR DE SAMANIEGO
BEBER ENTRE LÍNEAS

Beber Entre Líneas

Beber entre líneas, una experiencia singular que fusiona vino y literatura. Visitas diurnas y nocturnas.

Descubrir la bodega, sus espacios, su historia, el paisaje y los vinos. Todo unificado por una narrativa que estructura el relato, la presentación de los espacios y las etiquetas de los vinos.

Disfrutar los magníficos murales de Guido van Helten sobre antiguos depósitos de medio millón de litros. El visitante podrá comer o cenar en la bodega disfrutando de un menú de maridaje emocional, donde el vino se une a la literatura como inspiración para recrear recetas de la época de distintos escritores con productos locales.



Duración:	75 - 90 min
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	25
Idiomas:	Español Inglés Francés
Precio por persona:	52€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Relaciones públicas, Enólogo
Disponibilidad:	Días y horas establecidas*, Día y hora acordada con el cliente (*) Martes a domingo

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

Ctra de Elciego s/n · 01300 Laguardia
Rioja Alavesa
César León Pérez
650 447 986
cl@laudia.es
www.solardesamaniego.com

Logroño: 18 km | Bilbao: 111 km
San Sebastián: 145 km | Vitoria: 46 km
Zaragoza: 196 km | Madrid: 316 km
Barcelona: 501 km

Abrir en Google Maps

40 coches, 8 autobuses

Viñedo accesible: A pie

Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de barricas, Botellero, Sala de cata, Salón privado, Wine Bar, Comedor privado, Jardines, Viñedo, Espacio Medio Millón con la intervención artística del muralista Guido van Helten
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración, Cata de vinos exclusivos (fuera de mercado)
Diferenciación:	Diseño y estilo, Simbolismo y estatus, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social
Premium lateral:	Transporte premium, Catering premium, Restaurante propio, Restaurante cercano, Hotel cercano
Shopping:	Tienda de la bodega, Club de vinos, La Cofradía Solar de Samaniego es el club de bodega líder del vino español
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Acompañamiento más allá de la bodega, Servicios post-experiencia
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega, Servicio de seguridad privado
Certificaciones:	Certificación de turismo, Certificados de Excelencia Trip Advisor

Bodegas Urbina





URBINA

Catas de vinos Premium en el viñedo con la familia Urbina

Descorcharemos los vinos más especiales de la familia y brindaremos en un paraje inmejorable, los viñedos que rodean nuestra bodega en nuestro pueblo, Cuzcurrita de Río Tirón.

Cata conducida por un miembro de la familia Urbina, una saga de viticultores y enólogos desde 1870. Reservas y Grandes Reservas guardados silenciosamente en nuestro botellero durante más de 20 años. Grandes vinos clásicos de Rioja, vinos más moderno y otros vinos innovadores como nuestro Valle del Ángel 2017, primer espumoso de España con Denominación de Origen Calificada de Municipio, con botellas numeradas y racionadas por cupos.

Si el tiempo no acompaña se habilitará un salón privado para la actividad.

Duración:	2 h 45 min (aprox)
Mín. participantes:	Consultar
Máx. participantes:	Consultar
Idiomas:	Español Inglés Francés
Precio por persona:	90€
Atención personal:	Enólogo, Propietario, Pedro Benito Urbina, nombrado por Tim Atkin "bodeguero leyenda de Rioja" en su Report Rioja 2019
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Información práctica:

C/ Campillo, 33 · 26214 Cuzcurrita de Río Tirón
Rioja Alta
Ainhoa Lauzirika
941 224 272
visitas@urbinavinos.com
www.urbinavinos.com

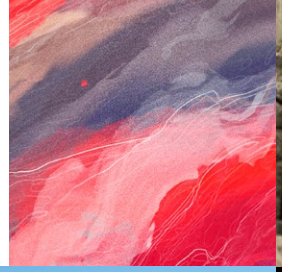
Logroño: 50 km | Bilbao: 100 km
San Sebastián: 160 km | Vitoria: 65 km
Zaragoza: 200 km | Madrid: 300 km
Barcelona: 500 km
Abrir en Google Maps
40 coches, 6 autobuses
Viñedo accesible: A pie
Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata vertical de vinos premium, Cata de añadas históricas, Cata de vinos exclusivos (fuera de mercado) Se pueden catar todos los vinos de la bodega ,con explicaciones de cada uno por parte del enólogo, o degustar únicamente añadas concretas que se prefieran para disfrutar con tranquilidad. Todos nuestros vinos provienen únicamente de viñedos propios de la familia que se cultivan con arreglo a prácticas sostenibles en nuestro pueblo de Cuzcurrita.
Diferenciación:	Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Experiencia sensorial, Servicio personal, Misión, propósito, responsabilidad social
Premium lateral:	Restaurante cercano, Hotel cercano
Shopping:	Tienda de la bodega
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Servicios post-experiencia. Las experiencias Premium son totalmente personalizables.
Medidas COVID-19:	Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros, Mascarillas.
Seguridad:	Bodega sin incidencias

Bodegas Valdelana







FAMILIA
VALDELANA
DESDE 1583 · ELCIEGO

Maridaje estelar

La experiencia se inicia con una visita guiada por la antigua bodega. Son calados del siglo XVI donde la familia Valdelana ha elaborado el vino durante catorce generaciones.

Actualmente se ha rehabilitado el espacio como museo arqueológico y del vino. Veremos restos de las antiguas civilizaciones que habitaron la Rioja Alavesa y antiguos aperos de labranza con los que cultivaban la tierra y elaboraban el vino.

A continuación iremos a nuestro Jardín de las Variedades. Allí disfrutaremos de la puesta de sol y de unas vistas espectaculares mientras degustamos seis pinchos de productos típicos de la zona, acompañados por supuesto de nuestro vino. Posibilidad de música en directo amenizando la cena: flamenco, violinista u otros.

Al anochecer disfrutaremos de la cata de cuatro vinos y un cava, mientras Juan Jesús Valdelana nos cuenta las historias y leyendas de cuatro estrellas y una constelación.

Duración:	4 h
Mín. participantes:	1
Máx. participantes:	80
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	En función del tipo de vinos a catar.
Atención personal:	Guía de enoturismo, Relaciones públicas, Enólogo, Propietario
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

Barrihuelo, 45 · 01340 Elciego
Rioja Alavesa
Judit Valdelana
945 606 055
enoturismo@Bodegasvaldelana.com
www.bodegasvaldelana.com

Logroño: 24 km | Bilbao: 122 km
San Sebastián: 164 km | Vitoria: 50 km
Zaragoza: 197 km | Madrid: 361 km
Barcelona: 507 km
Abrir en Google Maps
No
Viñedo accesible: Coche, Minibús
Bodega no adaptada

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Calado histórico, Sala de cata, Salón privado, Comedor privado, Casa familiar, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata vertical de vinos premium, Cata de añadas históricas, Cata de vinos exclusivos (fuera de mercado) Agnvs, Centum Vitis
Diferenciación:	Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Servicio personal, Emociones y experiencias
Premium lateral:	Transporte premium, Restaurante cercano, Hotel de la bodega, Hotel cercano
Shopping:	Tienda de la bodega
Personalización:	Experiencia única e irrepetible
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos
Seguridad:	Bodega sin incidencias
Certificaciones:	Certificación de calidad, Premios de enoturismo

Bodegas Vinícola Real





Cata vertical Grandes Reservas

La experiencia se inicia al entrar en el laberinto de calados subterráneos de la bodega. Un viaje delicioso que termina en un botellero privado donde la paciencia y el tiempo desarrollan los matices delicados y elegantes de las añadas míticas de nuestro emblemático vino 200 Monges.

Descorchar estos vinos en este mágico lugar es una ceremonia trascendental que nos deja la huella imborrable de haber asistido a un momento único e irrepetible.

La cata vertical permite comparar tres añadas del 200 Monges Gran Reserva (1994, 1998 y 1999), todas ellas con más de dos décadas.

La cata se acompaña de nuestro aperitivo "El ágape del Abad Salvo". Es un guiño a la alimentación del medievo. Pan artesano elaborado especialmente para nosotros por Eduardo Villar del Horno Arguiñano, embutidos, patés y quesos locales, con el espectacular aceite 916 de la almazara local Valle del Iregua.

Durante la cata se podrá admirar el facsímil del Códice Albeldense o Vigilano, una joya de la miniatura altomedieval.

VINÍCOLA REAL
Grandes Vinos de Rioja

Duración:	2 h 30 min
Mín. participantes:	4
Máx. participantes:	6
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	130€
Atención personal:	Técnico de enoturismo, Relaciones públicas, Enólogo
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente De martes a domingo

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

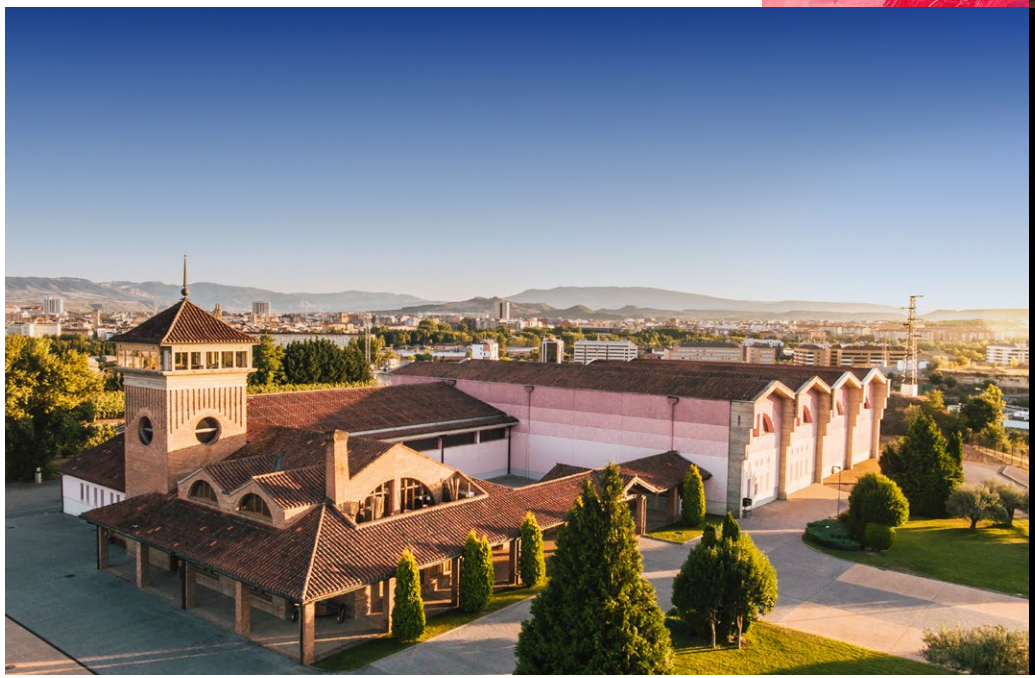
Ctra de Nalda, Km 9 · 26120 Albelda de Iregua
Rioja Oriental
Sara Arambarri
618 704 569
enoturismo@vinicolareal.com
www.vinicolareal.com

Logroño: 15 km | Bilbao: 143 km
San Sebastián: 190 km | Vitoria: 103 km
Zaragoza: 183 km | Madrid: 318 km
Barcelona: 503 km
Abrir en Google Maps
25 coches, 2 autobuses
Viñedo accesible: Coche
Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Calado histórico, Sala de cata, Wine Bar, Comedor privado, Viñedo
Cata de vinos:	Cata vertical de vinos premium, Cata de añadas históricas de 200 Monges: Gran Reserva 1994 (230€), Gran Reserva 1998 (145€) y Gran Reserva 1999 (145€). El cliente participa en la elección de cada botella del botellero, en el descorche y decantación del vino previo a la cata.
Diferenciación:	Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Simbolismo y estatus, Cultura y tradición, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social
Premium lateral:	Transporte premium, Restaurante propio, Hotel de la bodega de 18 habitaciones. El comedor privado se encuentra en el centro de los calados subterráneos.
Shopping:	Tienda de la bodega, Cementerio de añadas históricas, Club de vinos
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)
Certificaciones:	Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad, Premios de enoturismo, BEST OF de turismo enológico

Bodegas Viña Ijalba





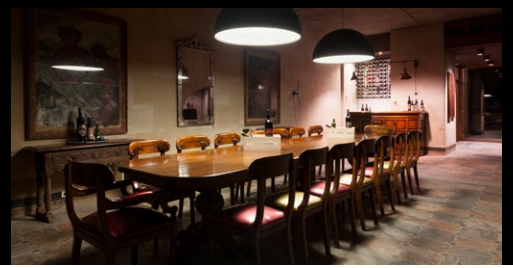
VIÑA IJALBA
BODEGA Y VIÑEDOS

Visita copa en mano

Bodega familiar estilo 'château' donde podrán disfrutar del encanto de nuestros viñedos ecológicos, justo en el momento de su máximo esplendor y actividad.

Conocerán de primera mano el ciclo vegetativo de la vid con nuestra colección de variedades minoritarias recuperadas. Y provistos de su 'Copa en mano' pasarán a conocer la bodega para realizar diferentes catas, desde el depósito de fermentación y la barrica hasta el vino embotellado. Todo ello acompañado de la estupenda gastronomía de la zona.

Una experiencia única, que le hará adentrarse en el mundo del vino y conocerlo un poco mejor.



Duración:	2 h
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	10
Idiomas:	Español Inglés Francés
Precio por persona:	25€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Técnico de enoturismo, Relaciones públicas, Enólogo, Propietario
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

Carretera Pamploma, Km 1 · 26006 Logroño
Rioja Alta
Eva Mª Matute
618 492 098
ijalba.enoturismo@ijalba.com
www.ijalba.com

Logroño: 3 km | Bilbao: 143 km
San Sebastián: 167 km | Vitoria: 68 km
Zaragoza: 175 km | Madrid: 336 km
Barcelona: 482 km

Abrir en Google Maps

50 coches, 6 autobuses

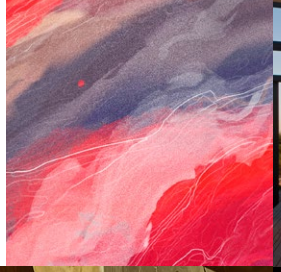
Viñedo accesible: A pie

Bodega no adaptada

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de barricas, Sala de cata, Salón privado, Wine Bar, Comedor privado, Jardines, Viñedo, Torre vista panorámica
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración, Cata vertical de vinos premium Ijalba Cuvée 2017, Ijalba Graciano 2016, Maturana Blanca 2018 - 92 Puntos Guia Peñin, Maturana Tinta 2017 - 92 Puntos Guia Peñin
Diferenciación:	Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Diseño y estilo, Cultura y tradición, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social, Vinos ecológicos con uvas de viñedos propios. Fue la primera bodega en la D.O.Ca. Rioja en elaborar vinos ecológicos.
Premium lateral:	Catering premium, Restaurante propio, Restaurante cercano
Shopping:	Tienda de la bodega
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega
Certificaciones:	Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad, Premios de enoturismo

Bodegas Viña Real





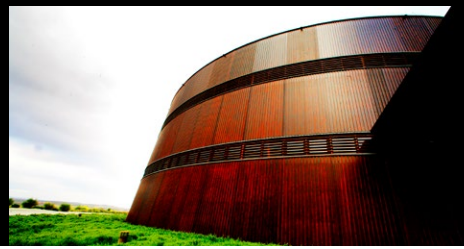


Visita a la bodega y picnic en el viñedo

Un paseo entre viñedos para disfrutar de las mejores panorámicas de la DOCa Rioja. El sitio perfecto para todo tipo de catas al aire libre, picnics y eventos entre viñas, desde celebraciones hasta reuniones empresariales.

Tras visitar la bodega se realizará un paseo por 8 hectáreas de viñedo en el cerro de La Mesa, terminando con un picnic en un refugio de madera y metal integrado en la propia naturaleza.

Menú picnic con entrantes, tapas varias y postre. Pan, agua y vinos Monopole, Viña Real Crianza y Viña Real Reserva.



Duración:	3 h
Mín. participantes:	Consultar
Máx. participantes:	20
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	50€
Atención personal:	Relaciones públicas
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

- Crta. Logroño-Laguardia km 4,8
- Rioja Alavesa
- Natalia Bermejo
- 628 187 108
- natalia.bermejo@cvne.com
- www.cvne.com

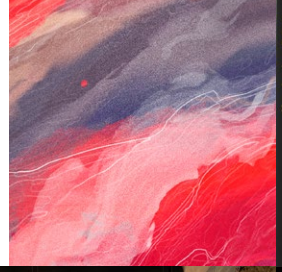
- Logroño: 4,80 km | Bilbao: 120 km
  San Sebastián: 138 km | Vitoria: 70 km
  Zaragoza: 175 km | Madrid: 335 km
  Barcelona: 483 km
- Abrir en Google Maps
- 30 coches, 15 autobuses
- Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús
- Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Sala de cata, Salón privado, Wine Bar, Comedor privado, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje Viña Real Crianza, Reserva y Gran Reserva, Pagos de Viña Real, Viña Real Blanco Fermentado en Barrica
Diferenciación:	Diseño y estilo, Simbolismo y estatus, Creatividad e innovación, Emociones y experiencias
Premium lateral:	Catering premium
Shopping:	Tienda de la bodega
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Mamparas faciales, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega
Certificaciones:	Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad, Certificación de responsabilidad social, Certificación de turismo

Bodegas Viñedos del Contino







SINGLE VINEYARD
CONTINO

Visita a viñedo y comida

Viñedos del Contino es la primera bodega estilo château en La Rioja. La finca rodea una casa de casi 200 años de antigüedad, sobre unos calados del siglo XVI.

Los vinos se elaboran exclusivamente a partir de las 62 hectáreas de viñedo situadas en un meandro del río Ebro.

La visita se inicia con un paseo por nuestros viñedos, explicando las peculiaridades del ciclo de la viña en cada momento del año. Posteriormente se visitan los calados históricos. La experiencia concluye con una comida tradicional en nuestro comedor social o en el jardín del viñedo, dependiendo de las condiciones atmosféricas.



Duración:	4 h
Mín. participantes:	8
Máx. participantes:	50
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	70€
Atención personal:	Relaciones públicas
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

Finca San Rafael · 01321 Álava
Rioja Alavesa
Natalia Bermejo
628 187 108
natalia.bermejo@cvne.com
www.cvne.com

Logroño: 6 km | Bilbao: 123 km
San Sebastián: 172 km | Vitoria: 58 km
Zaragoza: 180 km | Madrid: 336 km
Barcelona: 487 km

Abrir en Google Maps

30 coches, 4 autobuses

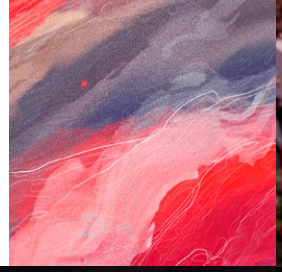
Viñedo accesible: A pie

Bodega no adaptada

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Calado histórico, Sala de cata, Comedor privado, Casa familiar, Jardines, Viñedo
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata vertical de vinos premium Contino Blanco,Contino Reserva, Contino Gran Reserva, Contino Graciano, Viña del Olivo
Diferenciación:	Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Diseño y estilo, Simbolismo y estatus, Cultura y tradición, Experiencia sensorial, Emociones y experiencias
Premium lateral:	Catering premium
Shopping:	Tienda de la bodega, Cementerio de añadas históricas
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Mamparas faciales, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
Seguridad:	Bodega sin incidencias
Certificaciones:	Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad

Bodegas Vivanco







Vivanco

WINERY · FOUNDATION · EXPERIENCES
sharing wine culture

Vivanco Heritage

Vivanco Heritage es nuestra actividad más Premium.

Está centrada en mostrar las "Obras de Arte de Vivanco": las grandes piezas de arte de nuestro Museo de la Cultura del Vino, los grandes vinos de la bodega, la belleza de nuestra arquitectura y nuestro cementerio de botellas de añadas antiguas.

La degustación final incluye una cata en recipientes históricos para tomar el vino.





Duración:	2 h 30 min
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	10
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	Depende de qué incluya exactamente (se hace a medida)
Atención personal:	Depende de las necesidades de cada grupo
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

Ctra. N-232 · 26330 Briones
Rioja Alta
Raquel Rupérez
941 322 323 - 673 190 387
rruperez@vivancoculturadevino.es
https://vivancoculturadevino.es

Logroño: 36 km | Bilbao: 98 km
San Sebastián: 150 km | Vitoria: 57 km
Zaragoza: 205 km | Madrid: 339 km
Barcelona: 512 km
Abrir en Google Maps
80 coches, 7 autobuses
Viñedo accesible: A pie, Todoterreno, Segway, Bicicleta
Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Sala de cata, Viñedo, Museo Vivanco de la cultura del vino
Cata de vinos:	Cata en recipientes históricos
Diferenciación:	Diseño y estilo, Cultura y tradición, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social
Premium lateral:	Restaurante propio, Hotel cercano, Museo vivanco de la Cultura del Vino, Mejor Museo de vino del mundo
Shopping:	Tienda de la bodega, Cementerio de añadas históricas, Club de vinos
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Acompañamiento más allá de la bodega, Servicios post-experiencia. Las experiencias premium se adptan siempre a las necesidades y expectativas del cliente
Medidas COVID-19:	Disponemos de un borrador pendiente de editar
Seguridad:	Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Servicio de seguridad privado
Certificaciones:	Certificación de sostenibilidad, Certificación de turismo, Premios de enoturismo

Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas





Visita Experience

Tour privado por el viñedo y la bodega.

Cata comentada de tres de nuestros vinos en nuestro palacete o en los jardines, dependiendo de la temporada.

Pazo San Mauro o Flamingo Rosé (a elegir)

Marqués de Vargas Reserva

Marqués de Vargas Selección Privada

Aperitivo Gourmet. Menú orientativo: brandada de bacalao con salmorejo, salmón marinado con mango, *brick* de morcilla, surtido de croquetas, crema de patatas a la riojana y queso con membrillo.



MARQUÉS DE VARGAS

Duración:	2 h 30 min
Mín. participantes:	4
Máx. participantes:	15
Idiomas:	Español Inglés Francés
Precio por persona:	50€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Dirección de Enoturismo
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

Información práctica:

Ctra. Zaragoza, Km 6 · 26006 Logroño

Rioja Alta

Ainhoa Navaridas

682 895 371

visitas@marquesdevargas.com

www.marquesdevargas.com

Logroño: 7 km | Bilbao: 146 km
San Sebastián: 163 km | Vitoria: 104 km
Zaragoza: 163 km | Madrid: 333 km
Barcelona: 472 km

Abrir en Google Maps

9 coches, 2 autobuses

Viñedo accesible: A pie

Bodega no adaptada

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Espacios Premium:	Sala de elaboración, Sala de barricas, Salón privado, Comedor privado, Casa familiar, Jardines
Cata de vinos:	Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata vertical de vinos premium Marqués de Vargas Reserva: 21€, Marqués de Vargas Gran Reserva: 34€, Marqués de Vargas Selección Privada: 45€, Marqués de Vargas Hacienda Pradolagar: 110€
Diferenciación:	Simbolismo y estatus, Servicio personal, Emociones y experiencias
Premium lateral:	Catering premium, Podemos ofrecer experiencias gastronómicas de la mano de los Hermanos Echapresto, de Venta de Moncalvillo (1 Estrella Michelin)
Shopping:	Tienda de la bodega, Cementerio de añadas históricas, Club de vinos
Personalización:	Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Acompañamiento más allá de la bodega, Servicios post-experiencia. Atención totalmente exclusiva y personalizada
Medidas COVID-19:	Mascarillas, Mamparas faciales, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 m
Seguridad:	Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)
Certificaciones:	Certificación de calidad

Buscador de bodegas por poblaciones

Haz clic en cada bodega para acceso directo



Albelda de Iregua
Bodegas Vinícola Real 97

Aldeanueva de Ebro
Fincas de Azabache 91

Autol
Bodegas Marqués de Reinosa 55

Azagra
Manzanos Wines 97

Badarán
Bodegas David Moreno 43
Bodegas Martínez Alesanco 57

Baños de Ebro
Bodegas Amador García 33

Baños de Río Tobía
Bodegas Juan Carlos Sancha 49

Baños de Rioja
Finca La Emperatriz - Hermanos Hernáiz 87

Briones
Bodegas Vivanco 79

Cenicero
Bodegas Riojanas 65
Marqués de Cáceres 99

Cuzcurrita de Río Tirón
Bodegas Urbina 73

Elciego
Bodegas Herederos del Marqués de Riscal 45
Bodegas Murua 61
Bodegas Valdelana 75

Entrena
Finca de los Arandinos 85

Fuenmayor
Bodegas Altanza 31
Bodegas LAN 51
Finca Valpiedra 89

Gimileo
Bodegas Santalba 67

Haro
Bodega Ramón Bilbao 25
Bodegas Bilbaínas 35
Bodegas Muga 59
CVNE - Compañía Vinícola del Norte de España 83
Gómez Cruzado 93

Laguardia
Bodegas Casa Primicia 39
Bodegas Solar de Samaniego 71

Laserna
Viña Real 103
Viñedos del Contino 105

Leza
Bodegas Lozano 53

Logroño
Bodega Viña Ijalba 29
Bodegas Campo Viejo 37
Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas 81
Marqués de Murrieta 101

Moreda
Bodegas Fernández de Piérola 47

Navarrete
Bodegas Corral - Don Jacobo 41

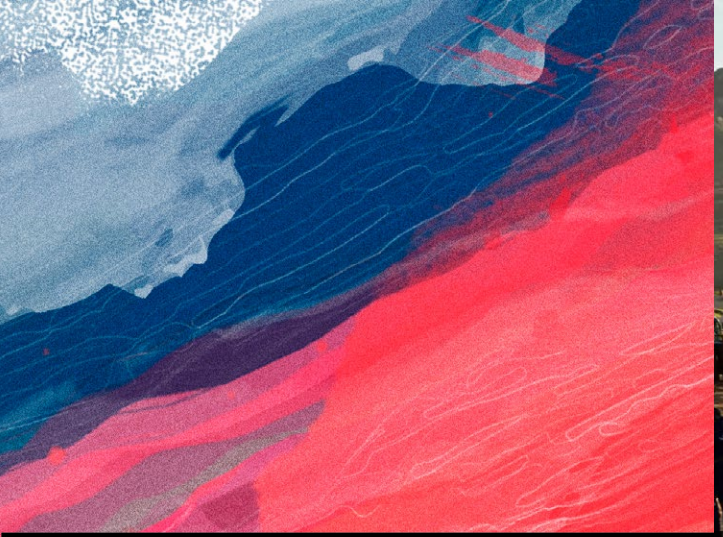
Sajazarra
Bodegas Señorío de Líbano 69

Samaniego
Bodegas Remírez de Ganuza 63

San Asensio
Bodega San Cebrín 27

Ternero
Hacienda El Ternero 95

Villabuena de Álava
Viñedos y Bodegas de La Marquesa Valserrano 107



RIOJA

Denominación de Origen Calificada



#TeMerecesUnRioja

www.temerecesunrioja.com

© Rioja Wine, 2020

Un proyecto de TOLOSA WINE BOOKS
© Dirección técnica y realización: Lluís Tolosa
© Diseño y maquetación: Forabord
© Fotografías: Rioja Wine y las propias bodegas