

es enoturismo 2223

EXPERIENCIAS
ENOTURÍSTICAS
COMUNITAT
VALENCIANA

FEDERACIÓN DE ENOTURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA
COMUNITAT VALENCIANA
L'EXQUISIT mediterrani

Emociónate con todas las experiencias de Enoturismo de la Comunidat Valenciana ha preparado para ti.

Recorre las bodegas y los viñedos y cata vinos de gran calidad conociendo las variedades de uva autóctona del territorio, como la monastrell, la garnacha tintorera, bobal, arcos, forcallà o mandó.

Descubre las diferentes gastronomías locales que vertebran la región a través de los menús maridados que nuestros restaurantes han preparado para ti; o bien profundiza en el territorio de la Comunitat a través de los enopacks y planes de fin de semana que te harán disfrutar en alojamientos singulares y descubrir lugares próximos que seguramente no conocías.

Y si quieres convertirte en un experto en vino, no te pierdas las sesiones de Wine Academy en nuestras bodegas o la posibilidad de disfrutar de una cata de vino bajo las estrellas durante el evento especial de Cata de Estrellas.

Descubre la amplia oferta de actividades y conoce la Comunitat Valenciana a través de sus vinos, su paisaje, su gastronomía y sus costumbres.

FEDERACIÓN DE
ENOTURISMO
DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

índice

	pág.
VENDIMIA Y VIÑEDOS	05
WINE ACADEMY	09
ENOTURISMO	13
ENOPACKS Y PLANES	29
FAMILIAR Y AMIGOS	37
GASTRONOMÍA	41
OTRAS ACTIVIDADES	45

rutas

- RUTA DEL VINO DE ALICANTE
- RUTA DEL VINO DE CASTELLÓN
- RUTA DEL VINO DE UTIEL - REQUENA
- VALENCIA RUTA DEL VINO

ESTABLECIMIENTOS



RUTA DEL VINO ALICANTE

- BODEGAS FAELO
- BOCOPA
- LA CUEVA DE BACO
- BLUEMED TOURS
- BODEGA RIKO
- BODEGAS MONÓVAR
- CASA SICILIA
- BODEGAS VOLVER
- SIERRA DE SALINAS
- ENRIQUE MENDOZA
- CASA BALAGUER
- PETREL VIAJERO
- FINCA COLLADO
- PEPE MENDOZA CASA AGRÍCOLA
- BODEGA LAS VIRTUDES
- CELLER LES FRESES



RUTA DEL VINO CASTELLÓN

- COOPERATIVA DE VIVER
- BODEGA ALCOVI
- ITINERANTUR
- BODEGAS Y VIÑEDOS BARON D´ALBA-CLOS D´ESGARRACORDES



RUTA DEL VINO UTIEL REQUENA

- BODEGAS VEGALFARO
- BODEGAS NODUS
- VERA DE ESTENAS
- PAGO DE THARSYS
- BODEGAS EMILIO CLEMENTE
- MURVIEDRO BODEGA HISTÓRICA
- BODEGAS UTIELANAS
- BODEGAS SIERRA NORTE
- FINCA HOYA DE CADENAS BY VICENTE GANDÍA
- BODEGA CERROGALLINA
- CUEVAS DE LA VILLA
- BODEGAS NELEMAN
- TOURIST INFO UTIEL
- PAGO CHOZAS CARRASCAL
- DOMINIO DE LA VEGA
- OLI OLI
- QUESERÍA HOYA DE LA IGLESIA
- CASA CABRIEL
- CASA RURAL LA PARRA
- INTEGRA-T EXPERIENCE
- RUTING.ES
- TURIART
- RESTAURANTE GENARO
- AIRPULL AVIATION



RUTA DEL VINO VALENCIA

- SEÑORÍA DEL POBLET
- LA CASA DE LAS VIDES
- CELLER DE PROAVA S.XIII
- CONSEJO REGULADOR DE VINOS DOP VALENCIA
- BODEGAS LOS PINOS
- BODEGA TERRA D'ART
- CASA LOS FRAILES. FINCA FAMILIAR DESDE 1771
- BODEGAS ENGUERA
- CELLER DEL ROURE
- COOPERATIVA SAN PEDRO
- BODEGAS ARRÁEZ
- BODEGAS ONTINIUM
- COOPERATIVA VINÍCOLA LA VIÑA
- BALDOVAR 923
- VALENCIA WINE CONSULTING AND TOURS
- LA SITJA HOTEL
- RESTAURANTE LA BOBAL
- TASTING VALENCIA TOURS
- RESTAURANTE TABLA TITAGUAS

VENDIMIA Y VIÑEDOS

BODEGAS FAELO

Domingo/ Febrero / 35€

FAELO PODA FEST

Coincidiendo con los trabajos de poda en las viñas y la celebración de una nueva cosecha.

La actividad da comienzo a las 12.00 h con un cóctel de bienvenida, para posteriormente visitar el viñedo y conocer la forma tradicional de poda en el Campo de Elche, finalizando en la bodega familiar, donde descubrirán los secretos del trabajo de esta familia.

Al final todos juntos compartiremos un almuerzo campero preparado por un chef local para la ocasión, quien preparará un menú especial en base a una receta tradicional campera, eso sí, con un toque personal y utilizando productos de cercanía, todo acompañado de nuestros vinos.

Un domingo del mes de febrero. La fecha exacta se informará con antelación. Duración estimada: 4 horas.

Septiembre / 25€

FESTA VEREMA FAELO

La #FestaVeremaFaelo es una jornada festiva para adultos y niños donde se puede ver y participar, pisando uva, como lo hacía la primera generación hace más de cien años y con los mismos utensilios.

Degustaciones de productos típicos y nuestros vinos, para reponer fuerzas después de pisar uva.

Concursos con premios directos para los más peques; Zona PintaViñas para los más peques; concursos en redes sociales y música en directo para amenizar la jornada.

Duración estimada: 4 horas.

P/ Elche (Alicante)
T/ +34 655 856 898
E/ info@vinosladama.com
W/ www.vinosladama.com

BOCOPA

Bajo demanda / 30 €

UNA JORNADA POR ELDA, PETRER Y NOVELDA

Visitarás la Bodega, el Castillo de Petrer, comida y visita al santuario de Santa María Magdalena (Novelda).

Bodegas Bocopa se encuentra enclavada en el corazón de la Ruta de los Castillos (Petrer, Villena, Sax, Castalla y Novelda).

Además, el turista quedará asombrado con la belleza de los parajes naturales que rodean las instalaciones de la bodega: desde el Arenal del Almorxó, hasta el Paraje de Catí o la Montaña del Cid.

Unas jornadas por la zona de Elda, Petrer y Novelda. Bajo demanda. Consultar fechas y horarios.

P/ Petrer (Alicante)
T/ +34 687 452 994
E/ enoteca@bocopa.com
W/ www.bocopa.com

COOPERATIVA DE VIVER

Septiembre / 10.00 h

TIEMPO DE VENDIMIA

Vente a vivir la experiencia de pisar la uva como antaño, descubrirás nuestro viñedo, podrás vendimiar, almorzar y catar el mosto recién elaborado y tres de nuestros vinos.

Precio:
Adultos 27,50€
Niños de 6-18 años 16,50€
Sábados y domingos de septiembre.
Con reserva previa.
Consultar disponibilidad de fecha.

P/ Viver (Castellón)
T/ +34 662 643 793
E/ agroturismo@cooperativaviver.es
W/ www.cooperativaviver.es

COOPERATIVA DE VIVER

Viernes a domingos y festivos / 10.30 - 13.00 h

LA PIEL DE LA VID

Descubre la piel de la vid recorriendo nuestras viñas y conociendo de una forma diferente nuestra bodega y sus secretos.

Realizaremos una cata de tres vinos durante un almuerzo con productos típicos del Alto Palancia.

Para otras fechas consultar.

Adultos: 18,50€
Niños 6-18 años: 10,50€. Menores de 6: gratis

Con reserva previa.
Consultar disponibilidad de fecha.

P/ Viver (Castellón)
T/ +34 662 643 793
E/ agroturismo@cooperativaviver.es
W/ www.cooperativaviver.es

BODEGAS VEGALFARO

Todos los días / cita previa / 30€

DEL VIÑEDO A LA COPA

Tour por los viñedos ecológicos en espaldera y en vaso de 100 años alrededor de la bodega explicando diferencias y estados fenológicos de la vid por el viticultor.

Vídeo con historia, fincas, Casa familiar y Pago de Los Balagueses en la bodega subterránea cementerio. Visita a las intalaciones de elaboración de vinos y cavas y nave de crianza de barricas de roble y ánforas.

Curso de iniciación a la cata de 4 vinos y 1 cava por el enólogo de la bodega con aperitivo de productos gourmet de gastronomía local Km0 y maridaje.

Mínimo y máximo de grupos de 10 personas.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 962 320 680
E/ info@vegalfaro.com
W/ www.vegalfaro.com

BODEGAS NODUS

Jueves a domingo / previa reserva / 22€

DE LA VIÑA A LA COPA

Para los que disfrutan de la cultura del almuerzo no se pueden perder esta enriquecedora experiencia. La riqueza de nuestra finca es la parte más importante de nuestros vinos, queremos que la conozcas. Os enseñaremos el proceso de elaboración del vino, desde el cuidado de la planta, la vendimia, la fermentación y maduración hasta su embotellado.

Os animamos a que vengáis a conocer Finca El Renegado y que nos dejéis enseñaros cuál es nuestra pasión.

Esta experiencia es la ideal para aquellas personas que disfrutan de la cultura del almuerzo, ya que incluye una cata de vino blanco bajo una encina centenaria (si el tiempo lo permite), una visita a la bodega para conocer el proceso de elaboración de nuestros vinos, una cata de vino tinto acompañado de un pequeño aperitivo, cata de nuestros vermouths más descarados y un almuerzo típico de la gastronomía local en nuestro salón Gastrovino 8 Encinas.

Jueves y viernes a las 11.30 h
Sábados y domingos a las 11.00 h

Previa reserva

VENDIMIAR CON NODUS

Ven a pasar un agradable y didáctico día con nosotros.

La oferta incluye un almuerzo típico, un recorrido y vendimia manual, una visita a la bodega, una cata de vinos, una comida con un menú maridado y espacio chill out para pasar la tarde.

P/ Caudete de las Fuentes (Valencia)
T/ +34 962 174 029
E/ enoturismo@bodegasnodus.com
W/ www.bodegasnodus.com

VERA DE ESTENAS

Sábados de septiembre y octubre / 12.00 h / 20€

VENDIMIA Y PISADA DE UVAS

Esta fiesta en la que los asistentes podrán participar en la tradicional vendimia y pisada de las uvas, experimentando la maravillosa sensación de tener las uvas bajos sus pies convirtiéndose en mosto y liberando toda su fragancia.

Después se realizará una visita a la finca y a la bodega para conocer las instalaciones y el proceso de elaboración de los vinos.

Todos los sábados de septiembre y octubre.

P/ Utiel (Valencia)
T/ +34 633 958 670
E/ visitas@estenas.es
W/ www.veradeestenas.es

SEÑORIO DEL POBLET

Lunes a sábados / cita previa / 25€

DESCUBRE LA BODEGA CENTENARIA EL POBLET

La visita consiste en un paseo por nuestros viñedos y olivares ecológicos, con una charla sobre el cultivo de la uva y aceituna (enfermedades, tratamientos, variedades) y un poco sobre la historia de la propiedad, seguidamente bajaremos a la bodega secular centenaria donde cataremos nuestros 5 vinos y el aceite ecológico, seguido de una visita por la bodega secular y finalizamos con el obsequio de un pack de 3 de nuestros productos.

L-V: 10.00 - 13.00 h y 16.00 - 18.00 h S: 10.00 - 13.00 h.
Mínimo de 2 personas y máxima de 15 personas.

Visita guiada por nuestros viñedos y olivar, cata de 3 vinos y aceite, visita a la bodega secular centenaria, pack de regalo de 3 botellas (vino joven, aceite ecológico y vino reserva).

P/ Fontanars dels Alforins (Valencia)
T/ +34 667 138 138
E/ bodegaelpoblet@hotmail.com
W/ www.bodegaelpoblet.com

LA CASA DE LAS VIDES

Junio a septiembre / cita previa / 15€

ATARDECER ENTRE VIÑEDOS CON ENCANTO

Durante la experiencia se recorrerán los alrededores de la finca, la bodega, así como los viñedos, hasta llegar a uno de los lugares más especiales de la finca en pleno viñedo donde se realizará la cata de 3 de nuestros mejores vinos acompañados con quesos y embutidos tradicionales de la zona.

Disponible de junio a septiembre - de lunes a viernes.
Horario de 19.30 - 21.00 h.

Incluye Cata de Mosto.
Aforo máximo 20 personas.
Niños mayores de 10 años 5€.
Idiomas: Castellano, Valenciano e Inglés.

Incluye:
Visita al viñedo
Visita a la bodega nueva
Visita a la bodega de 1783
Cata de tres vinos
Recorrido por las instalaciones de la finca
Maridaje con embutidos de la zona
Visita guiada por el enólogo de la bodega

P/ Agullent (Valencia)
T/ +34 606 369 903
+34 962 135 003
+34 637 732 287
E/ info@lacasadelasvides.com
W/ www.lacasadelasvides.com



WINE ACADEMY

BODEGA ALCOVI

Fines de semana y festivos / 15€

DISFRUTA DE LOS VIÑEDOS

Visita a los viñedos acompañados del viticultor. Os acompañará a la bodega donde realizaremos una visita guiada viendo todo el proceso de elaboración.

Continuaremos con una cata de tres vinos/tres quesos.

Es una actividad para disfrutar y aprender a partes iguales.

Consultar horario.

P/ Almedíjar (Castellón)
T/ +34 689 935 719
E/ alcovibodega@gmail.com
W/ www.alcovibodega.com

PAGO DE THARSYS

7 Noviembre / 11.00 h / 40€

WINE ACADEMY THARSYS

Visita guiada a la bodega acompañados por un enólogo de la bodega y curso de cata de vinos donde el maridaje es una parte especial, por lo que cada vino catado se servirá de una tapa adecuada al mismo.

Es una actividad para disfrutar y aprender por partes iguales.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 962 303 354
E/ bodega@pagodetharsys.com
W/ www.pagodetharsys.com

OLI OLI

7 noviembre / cita previa / 11.00 h / 30€

WINE ACADEMY - AOVES

Recibe una pequeña formación de cómo catar el aceite. En primer lugar, visitarás las instalaciones de la almazara y conocerás todas las fases de elaboración del aceite.

Después recibirás una breve formación de cata de aceite por un enólogo y catarás 4 referencias de aceite.

¡Al finalizar recibirás tu diploma!

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 670 346 798
E/ info@olioli.es
W/ www.olioli.es

CELLER DE PROAVA S.XIII

Martes tarde / cita previa / 25€

ITINERARIO PARA CONOCER LOS VINOS DE LA COMUNITAT VALENCIANA

Curso de introducción al paisaje vitícola de la Comunitat Valenciana ligado a la cata de los vinos más representativos de la Comunitat Valenciana.

Taller teórico / práctico de una duración de 2 horas intercalando teoría con cata de vinos. Inicio de la actividad a las 18.00 h.

Grupo máximo 25 personas.

P/ Valencia
T/ +34 963 924 463
E/ celler@proava.org
W/ proava.org/celler-proava

LA CASA DE LAS VIDES

Lunes a domingo / 11.00 -14.00 h / cita previa / 10€

— INICIACIÓN A LA CATA

Durante este curso de iniciación a la cata se podrá aprender a cómo catar un vino, así como a apreciar los distintos aromas, tonalidades y ver las distintas peculiaridades entre vinos de diferentes añadas. Nuestro enólogo Francisco J. Gandia Espi te enseñará todas la directrices y matices a tener en cuenta a la hora de catar un vino.

Podrás conocer de primera mano todo el proceso de elaboración del vino y su historia. Para ello, se hará una visita a una bodega datada en el año 1783 y nuestra bodega actual, así como a las diferentes instalaciones.

Incluye Cata de Mosto. Niños mayores de 10 años 5€.
Aforo máximo 20 personas.

Incluye:
Visita al viñedo
Visita a la bodega nueva
Visita a la bodega de 1783
Cata de tres vinos
Recorrido por las instalaciones de la finca
Maridaje con embutidos de la zona
Visita guiada por el enólogo de la bodega

Lunes a domingo / cita previa / 15€

— DEL VIVERO A LA BOTELLA

En la visita se podrá conocer todo el proceso del vino: desde cómo se cuidan y multiplican las plantas de vid hasta que el vino se sirve en la copa. Pues en bodegas La Casa de las Vides somos Vivero Seleccionador de las bodegas más importantes de España desde 1955. Se comenzará realizando un recorrido por los campos de viña para apreciar las distintas variedades de uvas para luego visitar una de las bodegas más antiguas. Por último, realizaremos la cata de 3 de nuestros vinos maridados con embutido tradicional de la zona en la cava de crianza de la bodega.

Horario de 11.00 - 14.00 h.
Aforo máximo 20 personas. Niños mayores de 10 años 5€.
Idiomas: Castellano, Valenciano e Inglés.

Preparación injerto de vid
Taller de confección de Injerto
Visita viñedo
Visita a bodega nueva
Visita a bodega de 1783
Cata de tres vinos
Recorrido por las instalaciones de la finca
Maridaje con embutidos de la zona
Visita guiada por el enólogo de la bodega
Incluye cata de mosto

P/ Agullent (Valencia)
T/ +34 606 369 903
+34 962 135 003
+34 637 732 287
E/ info@lacasadelasvides.com
W/ www.lacasadelasvides.com

CONSEJO REGULADOR DE VINOS DOP VALENCIA

Consultar fechas / Cita previa / 40€

— METODOLOGÍA DE CATA 2.0

Profundiza en tus conocimientos sobre la cata del vino. Aprende sobre el envejecimiento del vino, las diferentes variedades de uva y conoce los defectos asociados.

2 sesiones de cata de 2 horas de duración cada una (19.00 h a 21.00 h).
Cata de 10 vinos. Cata de defectos. Picos.
Diploma acreditativo.

Consultar fechas / Cita previa / 40€

— METODOLOGÍA DE CATA 2.0

Profundiza en tus conocimientos sobre la cata del vino. Aprende sobre el envejecimiento del vino, las diferentes variedades de uva y conoce los defectos asociados.

2 sesiones de cata de 2 horas de duración cada una (19.00 h a 21.00 h).
Cata de 10 vinos. Cata de defectos. Picos.
Diploma acreditativo.

Consultar fechas / Cita previa / 25€

— ESPECIAL ECOLÓGICOS

Haz un recorrido por los diferentes tipos de elaboración y regiones de producción. Viaja con nosotros a Francia, Italia y conoce de cerca las increíbles propuestas de la DO Valencia.

1 sesión de cata de 2 horas de duración (19.00 a 21.00 h).
Cata de 6 vinos (de nuestra zona de producción y de otras).
Picos. Diploma acreditativo.

P/ Valencia
T/ +34 963 910 096
E/ cursos@vinovalencia.org
W/ www.dovalencia.info

CONSEJO REGULADOR DE VINOS DOP VALENCIA

Consultar fechas / Cita previa

— CATAS A MEDIDA

Haz un recorrido por los diferentes tipos de elaboración y regiones de producción. Viaja con nosotros a Francia, Italia y conoce de cerca las increíbles propuestas de la DO Valencia.

Consultar fechas / Cita previa / 25€

— ESPECIAL ESPUMOSOS

Haz un recorrido por los diferentes tipos de elaboración y regiones de producción. Viaja con nosotros a Francia, Italia y conoce de cerca las increíbles propuestas de la DO Valencia.

1 sesión de cata de 2 horas de duración (19.00 a 21.00 h). Cata de 5 vinos (de nuestra zona de producción y de otras). Picos. Diploma acreditativo.

Consultar fechas / Cita previa / 25€

— ESPECIAL DULCES

El interés creciente por la cultura del vino y la demanda actual de un público que busca productos diferentes a los habituales, ha llevado a introducir estos cursos, que se suman a los cursos de cata que se vienen impartiendo en esta denominación de origen, durante todo el año.

1 sesión de cata de 2 horas de duración (19.00 a 21.00 h). Cata de 6 vinos (de nuestra zona de producción y de otras). Picos. Diploma acreditativo.

P/ Valencia
T/ +34 963 910 096
E/ cursos@vinovalencia.org
W/ www.dovalencia.info

ENOTURISMO

LA CUEVA DE BACO

Fines de semana / 30€

EXPERIENCIA DE BACO

Una experiencia enológica en lo que antaño fue una bodega. Sin depósitos de acero inoxidable, pero con los aromas del vino, os proponemos un paseo por la historia mientras catamos hasta 7 vinos maridados con tapas a base de productos Gourmet de cercanía.

Al tratarse de una cueva natural, la temperatura puede oscilar entre los 15º y 21º. Grupos de 8 a10 personas.

Visita previa reserva. Only Adults.
Duración aproximada: 120 min.

Viernes de 20h a 22h / Sábados de 12h a 14h
Domingo de 11h a 13h. Consultar previamente.

P/ Hondón de las Nieves (Alicante)
T/ +34 722 588 075
E/ hola@lacuevadebaco.com
W/ www.lacuevadebaco.com

BLUEMED TOURS

Jueves / A las 20.00 h / 25€

MARIDAJE DE KM0 CON LA PITXOTXA MODERNITXEN.

Conoce la historia de un personaje singular: la Pitxotxa.

Una charla distendida uniendo vino y Modernismo en una enoteca del centro de Alicante.

La cata incluye los siguientes vinos DOP Alicante:
La Pitxotxa Blanc-Oliva Gordal Golden, la Pitxotxa Rosé-Regaña con paté de trufa blanca y alcachofa, la Pitxotxa crianza Cabernet-mojama y garrofeta (hueva de bonito) y Modernitxen, vino noble alicante.

Cata maridada con productos de km0 en Apertivos Gisbert: Calle Poeta Quintana 43,03003 Alicante.
Duración estimada: 1 hora.

P/ Alicante
T/ +34 679 899 880
E/ central@bluemedtours.com
W/ www.bluemedtours.com

BODEGA RIKO

Todo el año / +4 pers. / 15€

EL VINO: DEL CAMPO A LA MESA

Para empezar, conduciremos a uno de nuestros viñedos predilectos donde empieza la magia del vino. Estos viñedos se encuentran en pleno corazón del valle, rodeados de naturaleza hablaremos de la historia de estas tierras, nuestra filosofía, y por supuesto de la uva como materia prima para la elaboración del vino.

Volveremos a la bodega, donde aprenderemos los secretos de los enólogos. Charlaremos acerca de las infinitas posibilidades que ofrece la variedad moscatel, de los tintos de Xaló y sobre los métodos especiales de elaboración de la mistela de pasas.

Visitaremos la cava donde encontraremos diferentes métodos de envejecimiento. Al final, disfrutaremos de la degustación de nuestros vinos y mistelas más emblemáticos maridados con embutidos de la zona y productos locales.

P/ Xaló (Alicante)
T/ +34 96 648 02 94
E/ visitas@bodegasriko.com
W/ www.bodegasriko.com

BODEGAS MONÓVAR

Adultos / Desde 20€

MONÓVAR GASTRONÓMICO

Finaliza cualquiera de tus experiencias con un menú gastronómico elaborado con productos km0 y maridado con nuestros vinos. Consultar opciones de menú.

P/ Monóvar (Alicante)
T/ +34 630519153
E/ enoturismo@mgwinesgroup.com
W/ www.mgwinesgroup.com

CASA SICILIA

Todos los días / +2 pers. / 15€

CASA SICILIA TAPEO

Le ofrecemos una visita al viñedo, a la antigua casa de labranza perteneciente a los marqueses de La Romana y a la bodega. En esta visita se explicará la historia de la casa y los viñedos, así como los procesos de elaboración de nuestros vinos.

Luego realizaremos la cata de vinos en el porche del restaurante con vistas a La Mola, donde se encuentra un santuario de arte modernista y un castillo.

Esta cata se complementará con una explicación pormenorizada y cata de los vinos: Cesilia Blanc, Cesilia Rosé y Cesilia Roble.

ACOMPAÑAMIENTO: Palitos de pan, aceitunas, ensaladilla, tabla de embutidos artesanos y tabla de queso.

Disponible todos los dias del año. Reserva previa.
Horarios: 11.30 h (inglés) y 12.30 h (castellano).

Mínimo 2 personas.

Todos los días / +2 pers. / 25€

CASA SICILIA PREMIUM

Le ofrecemos una visita al viñedo, a la antigua casa de labranza perteneciente a los marqueses de La Romana y a la bodega. En esta visita se explicará la historia de la casa y los viñedos, así como los procesos de elaboración de nuestros vinos de alta gama.

Luego realizaremos la cata de vinos en el porche del restaurante con vistas a La Mola, donde se encuentra un santuario de arte modernista y un castillo. Esta cata se complementará con una explicación pormenorizada y cata de los vinos: Ad Gaude, Cesilia Rosé la Resérve y Cesilia Crianza.

ACOMPAÑAMIENTO: Palitos de pan, aceitunas, ensaladilla, papas fritas, tortilla, tabla de embutidos artesanos y queso, y tostas de jamón con tomate.

Disponible todos los dias del año. Reserva previa.
Entre 2 - 10 personas por grupo. A las 10.30 h.

P/ Novelda (Alicante)
T/ +34 965603763
E/ enoturismo@casasicilia1707.es
W/ www.casasicilia1707.es

BODEGAS VOLVER

Todos los días / A las 11.00h / 25€

ESPECIAL CATA

Comenzaremos la visita dando la bienvenida y visualización de un audiovisual con todo el proceso de la vendimia, desde la recogida de la uva hasta el embotellado.

Después, iremos a los viñedos que rodean la bodega para ver los tipos de viña, seguido de visita al interior de la bodega donde veremos la mesa de selección, depósitos, barricas, etc.

Regresamos a la Sala de Catas donde, un experto enólogo nos hará pasar un rato muy agradable degustando nuestros mejores vinos, indicándonos todas las pautas para realizar una buena cata y degustando productos de la tierra idóneos para un buen maridaje.

Todos los días a las 11 h (Excepto domingos).
Min. 14 – Max. 40 personas Duración: 2.30h aprox.

P/ Pinoso (Alicante)
T/ +34 673468283
E/ enoturismo@bodegasvolver.com
W/ www.bodegasvolver.com

SIERRA SALINAS

Adultos / Desde 20€

ENOFAMILIA

El vino es un arte y así lo sentimos.

Por lo que todos aquellos que lo amamos tenemos la necesidad de disfrutarlo en familia.

P/ Villena (Alicante)
T/ +34 630519153
E/ enoturismo@mgwinesgroup.com
W/ www.mgwinesgroup.com

ENRIQUE MENDOZA

Entre semana / 66€

CATA DE BARRICAS CON NUESTROS ENÓLOGOS

Llegada y bienvenida a la bodega. A continuación, con un guía, se visitará el campo de podas experimental, para pasar a continuación por la bodega y cava subterránea, donde comprenderemos mejor algunos de los procesos de elaboración del vino.

En nuestra cava catarás pipeteando directamente de la barrica acompañados por nuestros enólogos.

Cata comentada en zona ajardinada de 7 de nuestros mejores vinos. Maridaje con AOVE "barranco tagarina", selección de embutidos españoles, seleccionada tabla de quesos con quesos de Cerrón, tosta de rulo de cabra artesano y chocolates de la Vila Joiosa.

Grupo mínimo 10 personas. Duración 3h.
De lunes a viernes: a las 10, 12 y a las 16 h.
Sábado a las 10 y a las 12 h.

Entresemana / 22€ pers.

GOLD

Llegada y bienvenida a la bodega. A continuación, con un guía, se visitará el campo de podas experimental, para pasar a continuación por la bodega y cava subterránea, donde comprenderemos mejor algunos de los procesos de elaboración del vino. Para finalizar, disfrutaremos juntos de una cata comentada en la zona ajardinada de 7 de sus mejores vinos.

Maridaje de aceite de oliva virgen extra (AOVE), tosta de rulo de cabra, selección de embutidos españoles, además de una tabla de quesos artesanos con denominación de origen y de chocolates de producción local.

De lunes a viernes: a las 10h a las 12h y a las 16h.
Sábado a las 10h y a las 12h.

P/ L´Alfàs Del Pi (Alicante)
T/ +34 965 888 639
E/ enoturismo@bodegasmendoza.com
W/ www.bodegasenriquemendoza.com

CASA BALAGUER

Fines de semana / 25€

EXPERIENCIA CASA BALAGUER

Ven a disfrutar y empátate de la historia de Casa Balaguer, una auténtica masía construída a principios del S.XIX.

Vivirás una cata inolvidable con variedades y estilos de vino que te van a impresionar. Descubrirás los 5 elementos con los que vinificamos y te adentrarás en el cultivo biodinámico.

Fines de semana. Sábado y domingo de 11h a 13h.
Consultar disponibilidad para otras fechas.

P/ Villena (Alicante)
T/ +34 692 434 144
E/ enoturismo@casabalaguer.com
W/ www.casabalaguer.com

ITINERANTUR

Fines de semana / día completo / Bajo reserva

LA SELVA MEDITERRÁNEA. ESPADÁN SALVAJE

El Parque Natural de la Sierra Espadán aloja algunos de los arcornocales más densos y mejor conservados del Mediterráneo español.

Si nos acompañáis, a parte de recorrer lo que llamamos "La selva mediterránea", podréis disfrutar de una auténtica gastro-experiencia en la bodega Alcovi, en donde degustaremos sus vinos y los famosos quesos de autor de Los Corrales.

Sábados y domingos. Sujeto a disponibilidad.

Precio bajo presupuesto. Variable según número de participantes.

P/ Aín - Almedíjar (Castellón)
T/ +34 964 301 913 / +34 611 496 058
E/ info@itinerantur.com
W/ www.itinerantur.com

COOPERATIVA DE VIVER

Julio y agosto

— UN CAMINO DE AGUA Y VINO

Descubre los rincones del agua de Viver y disfrua de nuestros vinos en el propio viñedo.

Con reserva previa.
Consultar horario y disponibilidad de fecha.
Consultar precios.

Julio y agosto

— SIGUIENDO A CAVANILLES

Conoce la historia del vino en Viver a través del legado del botánico Cavanilles. Incluye cata técnica de vino.

Con reserva previa.
Consultar horario y disponibilidad de fecha.
Consultar precios.

Julio y agosto

— LA ATÍPICA VISITA A UNA BODEGA

Descubre de una forma única y diferente la bodega de la Cooperativa de Viver.

Con reserva previa.
Consultar horario y disponibilidad de fecha.
Consultar precios.

P/ Viver (Castellón)
T/ +34 662 643 793
E/ agroturismo@cooperativaviver.es
W/ www.cooperativaviver.es

BODEGAS Y VIÑEDOS BARON D´ALBA-CLOS D´ESGARRACORDES

Fines de semana / Cita previa / 15€

— VINOS Y APERITIVOS

Recepcion a los pies del viñedo, visitaremos las instalaciones de la bodega para acabar con una cata de cuatro vinos, durante la cata degustarán unos aperitivos de embutidos tipicos de la zona, con pan casero, tomate de "penjar" y aceite de oliva virgen de nuetras tierras.

Fines de semana de septiembre a noviembre de 12.00 a 14.00 h.

Fines de semana / Cita previa / 15€

— DESCUBRE LAS BODEGAS

Recepcion a los pies del viñedo, visitaremos las instalaciones de la bodega para acabar con una cata de cuatro vinos.

Fines de semana de septiembre a noviembre de 12.00 a 14.00 h.

Fines de semana / Cita previa / 38€

— VISITA CON COMIDA CAMPERA

Recepción a los pies del viñedo, visitaremos las instalaciones de la bodega para acabar con una cata de cuatro vinos , durante la cata degustarán unos aperitivos de embutidos tipicos de la zona , con pan casero, tomate de "penjar" y aceite de oliva virgen de nuetras tierras. Al acabar la cata de vinos, pasaremos a servir la comida campera a base de verduras de temporada a la brasa y carne a la brasa con allioli y pan casero.

Fines de semana de septiembre a noviembre de 12.00 a 18.00 h.

Mínimo 6 personas. Imprescindible cita previa.
Consultar disponibilidad de fecha.

P/ Les Useres (Castellón)
T/ +34 651 079 304
E/ info@barondalba.com
W/ barondalba.com

PAGO DE THARSYS

De lunes a domingo / 3€ copa

— WINEBAR

Puedes venir a degustar una copa de vino cuando desees en nuestra terraza bajo la parra o bien en la zona de winebar.

No es necesario reservar.

De lunes a viernes de 9 a 14 y de 16 a 18 horas.
Sábados de 10.30 a 14.30 y de 16 a 18 horas.
Domingo de 10.30 a 14.30 horas.

Sábados alternos / 16.30 h / 16€

— VISITA DESTILANDO SENSACIONES

Pago de Tharsys es la única bodega con destilería propia, en la que se elaboran destilados y licores naturales. Esta visita se centra en el proceso de destilación y elaboración de los licores y cata comentada de: RIE, COMPARTE, SEDUCE, SUEÑA Y VUELA.

Sábados alternos por la tarde

De lunes a domingo / A partir de 8€

— CATA A TU AIRE

Puedes realizar una cata de tres vinos diferentes a tu ritmo cuando lo desees, nosotros te explicaremos cada vino de una forma sencilla para que lo disfrutes al máximo. Puedes acompañar la cata con embutidos de Requena.

De lunes a viernes de 9 a 14 y de 16 a 18 horas.
Sábados de 10.30 a 14.30 y de 16 a 18 horas.
Domingos de 10.30 a 14.30 horas.

8€ sin maridaje / 10€ con maridaje

De lunes a domingo / Horario a consultar / 25€

— VISITA EXCLUSIVA A PAGO DE THARSYS

Recorrido guiado y personalizado en exclusiva para el visitante, en el que se visita el viñedo y la bodega de una forma dinámica pudiendo disfrutar de un vino en cada lugar representativo.

En ella, se visitarán nuestros viñedos ecológicos, zonas de elaboración, sala de barricas y cava del siglo XIX y se catarán cuatro vinos diferentes acompañados de una desgutación de embutidos artesanales de Requena.

En fin de semana el grupo mínimo son 6 personas.

De lunes a domingo / Horario a consultar / 12€

— VISITA PREMIUM A PAGO DE THARSYS

Recorrido guiado por los lugares más representativos de nuestra bodega. Se visitan nuestros viñedos ecológicos, zonas de elaboración, sala de barricas y cava del siglo XIX. A lo largo de la visita se hará una cata comentada de tres vinos maridados con embutidos artesanales de Requena.

Sábados / 11.30 h / 25€

— VISITA TÉCNICA CON ENÓLOGO A PAGO DE THARSYS

Recorrido por el viñedo y la bodega en compañía de una de nuestras enólogas. La visita es muy dinámica y fluida, permitiendo al visitante hacer preguntas sobre cualquier aspecto y poder profundizar lo que desee.

A lo largo de la visita se catan cuatro vinos en diferentes zonas representativas de la bodega ayudando a entender los conceptos y disfrutar con mayor intensidad. El último vino se maridará con embutido artesanal de Requena.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 962 303 354
E/ bodega@pagodetharsys.com
W/ www.pagodetharsys.com

BODEGAS EMILIO CLEMENTE

Todos los días / cita previa / 12€

— VISITA A BODEGA CON CATA DE VINOS

Recorrido por la nave elaboración con explicación sobre el proceso productivo que culmina en la sala de catas, donde se catarán cuatro vinos diferentes.

Todos los días con cita previa. Horario a convenir.
Grupo mínimo de 10 personas.

Todos los días / cita previa / 20€

— VISITA A BODEGA CON CATA Y ALMUERZO/MERIENDA

Recorrido por la nave elaboración con explicación sobre el proceso productivo que culmina en la sala de catas, donde se catarán cuatro vinos diferentes acompañado de un almuerzo o merienda a base de productos locales.

Todos los días con cita previa. Horario a convenir.
Grupo mínimo de 10 personas.

Todos los días / cita previa / a partir de 30€

— VISITA A BODEGA CON CATA DE VINOS Y MENÚ MARIDADO

Recorrido por la nave elaboración con explicación sobre el proceso productivo que culmina en el comedor, donde se catarán tres vinos diferentes acompañados de un menú a elegir.

Todos los días con cita previa. Horario a convenir.
Grupo mínimo de 10 personas.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 601 410 728
E/ administracion@eclemente.es
W/ www.eclemente.es

MURVIEDRO BODEGA HISTÓRICA

Todos los días / bajo reserva / 15€

— CATA PREMIUM

Visita nuestra bodega histórica subterránea para descubrir la historia del vino en nuestra comarca.

Finalizaremos con la degustación de 5 vinos acompañados de tablas de ibéricos. Incluye una botella de vino de regalo por persona al terminar la experiencia.

Reserva Previa 48 h de antelación.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 962 955 998
E/ bodegahistorica@murviedro.es
W/ murviedro.es/bodegahistorica

BODEGAS UTIELANAS

Lunes a viernes / horario de tienda / 8€

— A SOLAS CON TU VINO

Si eres un apasionado del vino y quieres descubrir los nuestros, no busques más y reserva plaza en "A solas con tu vino.

Podrás disfrutar de esta experiencia en nuestra "Vinoteca del Pasaje", situada en el pasaje comercial de la C/ San Fernando, nº20 de Utiel.

A cada asistente se le servirán tres referencias de nuestros vinos. Se facilitará una plantilla de cata y las fichas técnicas de cada uno de los vinos elegidos para la ocasión. De esta forma podrás realizar la cata a tu ritmo, tranquilamente.

Horario de invierno: De lunes a jueves de 10:30 a 14:00 y de 17:00 a 20:00
Viernes y sábado de 11:00 a 14:00 y de 18:00 a 22:00
Horario de verano: De lunes a viernes de 10:00 a 14:00 y de 17:00 a 20:00 y Sábados de 10:00 a 14:30

BODEGAS SIERRA NORTE

Todo el año

WINE BAR

Degusta nuestro vinos por copa o por botella acompañados de productos gastronómicos kilómetro cero en nuestra terraza wine bar ubicada en un entorno único rodeado de viñedos.

Previa reserva. Lunes a Viernes: 10:00 -14:00 y 17:00 - 19:00. Sábado: 10:00 - 14:00 Y 17:00 - 19:00. y Domingo 10:00 - 14:00. CONSULTAR HORARIO DE VERANO

Consultar listado de precios .

P/ Calderón, Requena (Valencia)
T/ +34 674 219 074
E/ enoturismo@bodegasierranorte.com
W/ tienda.bodegasierranorte.com/enoturismo

BODEGAS NODUS

Jueves a domingo / previa reserva / 14€

CATA DINÁMICA

Para aquellos que quieren conocernos y disfrutar de nuestro entorno. La riqueza de nuestra finca es la parte más importante de nuestros vinos, queremos que la conozcas. Nosotros siempre decimos que el vino empieza en el campo, por eso es importante conocer las propiedades de nuestro clima, nuestro suelo... que hacen de El Renegado un paraje único y una finca ecológica de gran valor medioambiental. Ven y descubre todo lo que Bodegas Nodus tiene preparado para ti, y déjate sorprender.

¿Qué incluye la visita?
Se compone de una cata de vino blanco bajo una encina centenaria, una visita a la bodega para conocer el proceso de elaboración de nuestros vinos, una cata de vino tinto acompañado de un pequeño aperitivo con productos de nuestra gastronomía local, y finalmente, cata de nuestros vermouths más descarados.

Jueves y viernes a las 11.30 h
Sábados y domingos a las 11.00 h

P/ Caudete de las Fuentes (Valencia)
T/ +34 962 174 029
E/ enoturismo@bodegasnodus.com
W/ www.bodegasnodus.com

VERA DE ESTENAS

Sábados y domingos / 12.00 h / 15€

VISITA BODEGA Y CATA CON EMBUTIDOS Y QUESOS

Visita al viñedo, recorrido por toda la bodega al mismo tiempo que se explica el proceso de elaboración, cata de 3 vinos con embutido y queso de la zona para picar.

Sábados y domingos / 12.00 h / 17€

VISITA BODEGA Y TALLER DE CATA CON EMBUTIDOS Y QUESOS

Visita al viñedo, recorrido por toda la bodega al mismo tiempo que se explica el proceso de elaboración, visita a la parte subterranea y cata de 3 vinos con embutido de la zona para picar.

P/ Utiel (Valencia)
T/ +34 633 958 670
E/ visitas@estenas.es
W/ www.veradeestenas.es

FINCA HOYA DE CADENAS BY VICENTE GANDIA

Todo el año, excepto lunes / 12€

VISITA ENOTURÍSTICA CON CATA DE VINOS

Déjate llevar por tus sentidos. Descubre los secretos que encierra la enología y siente la caricia de la naturaleza en un entorno paradisíaco mientras disfrutas de los mejores vinos en su lugar de origen.

Organiza una jornada inolvidable visitando la Finca Hoya de Cadenas, un mundo repleto de sensaciones.

P/ Las Cuevas de Utiel (Valencia)
T/ +34 663 874 414
E/ enoturismo@vicentegandia.com
W/ www.vicentegandia.es

BODEGA CERROGALLINA

Martes y sábados / 10-14 h / 7-10€

VISITA BODEGA Y CATA BOBAL

Recorrido por la historia del vino en la comarca y su entorno "mar de viñas", visita bodega y su historia y cata de Bobal. Otros días de visita concertar telefónicamente.

P/ Campo Arcís (Valencia)
T/ +34 676 897 251
E/ www.cerrogallina.com
W/ www.bodegasnodus.com

CUEVAS DE LA VILLA

Todo el año, excepto lunes / 4€

CUEVAS DE LA VILLA

Visita a las cuevas subterráneas del Barrio de La Villa de Requena.

De 10.30 a 14.00 y 16.00 a 19.00 horas (invierno).
De 10.30 a 14.00 y 17.00 a 20.00 horas (verano).

Entrada normal 4€, entrada reducida 3€ y gratuito para los menores de edad.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 962 303 851
E/ requena@touristinfo.net
W/ www.requena.es

BODEGAS NELEMAN

Todo el año / previa reserva / 15€

EL ORIGEN DEL VINO

Descubre la historia de Bodegas Neleman, en el corazón del Parque Natural Hoces del Cabriel, un enclave único donde desarrollamos la viticultura sostenible de uvas locales sobre suelos milenarios de singularidad única. Tras un paseo por el viñedo y por la bodega, llevaremos a cabo una cata comentada de nuestros vinos ecológicos más vendidos en el mundo, acompañados de aperitivos veganos.

Todo el año (a partir de Septiembre de 2021)
Casa y Hotel rural próximamente disponibles.

P/ Venta del Moro (Valencia)
T/ +34 960 130 320
E/ hola@neleman.es
W/ www.neleman.es

TOURIST INFO UTIEL

Todo el año / previa reserva / 2.5€

VISITA REFUGIO ANTIAÉREO G.C. Y BODEGAS DE PUERTA DEL SOL

Visita guiada en parte de lo que fue un Refugio antiaérreo de la Guerra Civil, construído en 1938 dónde también encontraremos una bodega subterránea de una de la casas anexas al mismo.

Tras el refugio iremos a dos bodegas subterráneas sitas a pie de calle en la Plaza Puerta del Sol, pasando por el camino por las calles más antiguas de la ciudad de Utiel.

De 10 a 14 y de 17 a 20h.

Entrada Gratuita (Temporal, Promoción de nueva apertura)

Todo el año / previa reserva / 2.5€

VISITA BODEGAS SUBTERRÁNEAS DE PUERTA NUEVA Y AYUNTAMIENTO

Visitas guiadas por diferentes espacios medievales convertidos en Bodegas Subterráneas en el siglo XVIII, sitos en la calle de Puerta Nueva y Ayuntamiento.

Adéntrate en un recorrido por el subsuelo de la ciudad de Utiel aprendiendo sobre la historia de la elaboración del vino en nuestro territorio.

De 10 a 14 y de 17 a 20h.

Entrada normal 2,50€, reducida 2€.

P/ Utiel (Valencia)
T/ +34 637 838 658
E/ turismo@utiel.es
W/ www.utiel.es

PAGO CHOZAS CARRASCAL

Todo el año / previa reserva / 60€

EXPERIENCIA TÉCNICA

Visita a la Bodega con nuestro enólogo especialista, tour explicativo en nuestro coche por el viñedo, cata de los depósitos y degustación gastronómica de la zona.

Sujeto a disponibilidad del enólogo.

Todo el año / previa reserva / 16€

EXPERIENCIA CLÁSICA

Visita guiada por la Bodega con cata de cuatro vinos, nuestro aceite de oliva Mirall de la Terra con acompañamiento gastronómico y regalo de Chozas Carrascal.

P/ San Antonio - Requena (Valencia)
T/ +34 963 410 395
E/ enoturismo@chozascarrascal.es
W/ www.chozascarrascal.com

BODEGAS LOS PINOS

Fines de semana y festivos / cita previa / 29.90€ pareja

PACK EXPERIENCIA BODEGAS LOS PINOS

Bodegas Los Pinos es una bodega familiar en la que se elaboran diversos vinos de uvas de sus propios viñedos. Una bodega con historia, en un precioso entorno paisajístico y con unas características climatológicas que hacen que sus vinos sean especiales.

Además, se trata de la primera bodega ecológica de la Comunitat Valenciana con los criterios que emplean en la producción y elaboración del vino.

Horario de 12.00 - 13.30 h.
A partir de mediados de junio, a las 11.00 h.

Visita guiada viñedos, bodega antigua y sala de barricas.
Aforo máximo 25 personas
Cata de 3 vinos
Obsequio de 1 botella de vino
10% de descuento en compras

P/ Fontanares (Valencia)
T/ +34 600 584 397
E/ bodegaslospinos@bodegaslospinos.com
W/ www.bodegaslospinos.com

LA CASA DE LAS VIDES

Lunes a domingo / 11.00 - 14.00 h / cita previa / 10€

MAÑANA ENTRE VIÑEDOS EN LA TOSCANA VALENCIANA

Disfruta de una mañana completamente diferente en un entorno único y descubre una bodega rodeada en su totalidad de viñedos.

En las visitas se podrá conocer todo el proceso de elaboración del vino, así como conocer la historia de toda una familia con reconocida tradición vitivinícola en España. Visitaremos el viñedo, una bodega de 1783 y las instalaciones de nuestra bodega para finalizar con una cata de tres de nuestros vinos maridados con embutido tradicional de la zona.

Incluye cata de mosto.
Aforo máximo 20 personas. Niños mayores de 10 años 5€.
Idiomas: Castellano, Valenciano e Inglés.
Visita guiada por el enólogo a la bodega nueva, a la bodega de 1783 e instalaciones de la finca.
Cata de tres vinos y maridaje con embutidos de la zona.

P/ Agullent (Valencia)
T/ +34 606 369 903 +34 962 135 003 +34 637 732 287
E/ info@lacasadelasvides.com
W/ www.lacasadelasvides.com

BODEGA TERRA D'ART

Sábados y domingos / previa cita / 10€

VISITA Y CATA A TERRA D'ART

Disfruta de un día increíble en nuestras instalaciones. Realiza una cata de nuestros vinos con tus amigos y descubre la historia de nuestro entorno y la personalidad de nuestros vinos.

Dos Turnos: de 11.00 - 12.30 h y de 12.30 - 14.00 h.

Las visitas son de hora y media y dos turnos por día.

Visita bodega
Visita viñedos
Cata de 2 o 3 vinos
Aperitivo de jamón, queso, lomo o chorizo.

P/ Chelva (Valencia)
T/ +34 687 806 578 +34 687 806 579
E/ contacta@bodegasterradart.com
W/ www.bodegasterradart.com

CASA LOS FRAILES.
FINCA FAMILIAR DESDE 1771.

Agosto - octubre / previa cita / 15€

— VISITA VIÑEDO S.XVIII CASA LOS FRAILES Y CATA DE ELABORACIÓN

Realizamos una visita con cata de uva, aprendemos a apreciar los sabores y aromas de la uva, visitamos bodega de elaboración donde catamos diferentes vinos en diferentes etapas de elaboración. Desde mosto a mosto vino, según la época del año, de parcelas únicas y parajes singulares. Todo ello acompañado por un técnico de la bodega.

Durante meses de la vendimia. Horario de 12.00 - 14.00 h.
Cualquier visita fuera del horario concretar con la bodega.

Incluye: Visita a bodegas + Paseo entre viñedos + Cata comentada de 2 vinos.

Todo el año / previa cita / 25€

— VISITA A VIÑEDO Y CATA DE VINOS DE ORIGEN

A lo largo de un paseo catamos tres vinos procedentes de las parcelas que visitamos en el propio viñedo, así conocemos la magia que esconde una parcela y descubrimos cuáles son las características de cada paraje que revela uvas que se traducen en vinos únicos, los vinos parcelarios de finca.

Descubrir el mundo del vino desde las entrañas, aprender a comprender la complejidad de un vino desde sus raíces.

Grupos de 10 personas mínimo. Horario de 12.00 - 14.00 h.

Incluye: Visita a bodegas + Paseo entre viñedos + Cata comentada de 3 vinos.

Sábados y domingos / previa cita / 13€

— VISITA VIÑEDO Y BODEGA S. XVIII. CASA LOS FRAILES

Realizamos una visita a tres parcelas de viñedo con explicación del trabajo en viticultura ecológica y biodinámica, seguidamente nos adentramos en la bodega antigua del s. XVII heredada de los jesuítas. Terminamos la visita catando dos vinos en la sala de catas con vistas a los viñedos y al magnífico paisaje de Els Alforins.

Horario de 12.00 - 14.00 h.

Cualquier visita fuera del horario concretar con la bodega.

Incluye: Visita a bodegas + Paseo entre viñedos + Cata comentada de 2 vinos.

P/ Fontanars dels Alforins (Valencia)
T/ +34 962 222 220
E/ enoturismo@bodegaslosfrailes.com
W/ www.casalosfrailes.es

BODEGAS ENGUERA

Todos los días / 11.00 - 13.00 h / aprox.cita previa / 12€

— VISTA A BODEGAS ENGUERA

Descubre todos los secretos de la elaboración del vino de la mano de un miembro de nuestra familia bodeguera. Durante la visita conocerás el proceso de elaboración del vino desde la brotación de la vid hasta el descanso del vino en botella. Visitarás el viñedo, la planta de elaboración, la sala de barricas y la planta de embotellado. La visita terminará con una cata comentada de tres de los vinos más representativos de la bodega.

12€ por persona / 6€ menores de edad

Grupo minimo de 8 personas y máximo de 20.
Duración de la vista 2 horas aproximadamente.
Visita al viñedo.
Vista bodega e instalaciones.
Cata comentada de tres de los vinos.

Cambios y devoluciones admitidos hasta 48 horas antes del inicio.
Menores de 14 años deben ir acompañados de un adulto.

P/ Enguera (Valencia)
T/ +34 962 224 318
E/ enoturismo@bodegasenguera.com
W/ www.bodegasenguera.com

CELLER DEL ROURE

Sábados y domingos / cita previa / 15€

— VISITA A CELLER DEL ROURE

Recorrido por la historia de la bodega Fonda del S.XVII donde se encuentran tinajas de barro y la bodega nueva con barricas de roble francés. La visita finaliza con la cata de tres vinos.

Visitas a las 10.30; 11.30 y 12.30 h.

Capacidad máxima de 20 personas.
Las visitas tienen una duración de 1h y media.
La visita con almuerzo incluido es a las 10.00 h.
Las visitas de las 11.00, 12.00, 13.00 h no lo incluyen.

Incluye:
Visita guiada a la bodega Celler del Roure
Recorrido por la bodega fonda del s. XVII
Cata de tres vinos
Copa de vino de regalo

P/ Moixent (Valencia)
T/ +34 962 295 020
E/ info@cellerdelroure.es
W/ www.alcusses.es

COOPERATIVA SAN PEDRO APÓSTOL

Mañanas y tardes / 4,5 horas / cita previa / 35€

EXPERIENCIA ENOLÓGICA Y GASTRONÓMICA

La Cooperativa Vinícola San Pedro Apóstol de Godelleta, situada en pleno corazón de la zona moscatel, te ofrece una inmersión enoturística completa.

Una experiencia pensada para los apasionados del vino y del buen comer o para regalársela a quien más quieras.

Grupos de 6 personas mínimo y de 12 personas máximo.

Y por si te has quedado con ganas de más y quieres conocer los viñedos tienes la posibilidad de concertar cita y disfrutar de una salida al campo por 10€ más por persona.

Incluye:
Visita guiada
Visita bodega
Cata de vinos
Degustación de productos

Septiembre / cita previa / 40€

VENDIMIA EN TIERRAS DE MOSCATEL

La Bodega de Godelleta ofrece la posibilidad de realizar una completa experiencia de la vendimia. La experiencia está compuesta por la recogida de uvas en el campo, visita a la elaboración de los caldos en bodega y la degustación de sus productos.

Una experiencia inolvidable de lo más completa que nos mostrará el mimo y el cuidado de los trabajos realizados tanto en el cuidado de sus viñedos como en la elaboración de sus vinos. Además, te podrás llevar el recuerdo a casa bien escogiendo como regalo una botella de vino o de mistela... ¡y una caja de uva de 2kg!

SEPTIEMBRE: visita por las tardes, a partir de las 16:00 (con reserva previa). Entre 3,30 horas y 4 horas.

La actividad se realizará con un mínimo de 5 personas.
Niños gratis. Para reservar, mínimo 3 días de antelación
Para cancelar, mínimo 3 días de antelación.

Recogida de uva en el campo
Visita guiada
Visita bodega
Cata de productos
Caja de uva
Botella de regalo a elegir (vino o mistela)

Mañanas / 4,5 horas / cita previa / 25€

VISITA NUESTRO CAMPO DE MOSCATEL

Descubre las variedades de la uva moscatel de Alejandría en la Cooperativa Vinícola San Pedro Apóstol de Godelleta y disfruta de una cata de vinos con aperitivo.

Por las mañanas (con cita previa). Tardes (solo disponible de abril a septiembre).

Capacidad mínima 10 personas, máxima de 30 personas.

Incluye:
Visita guiada
Visita a campo
Visita bodega
Cata de productos
Aperitivo

Tardes / 2 horas / cita previa / 12€

VISITA BODEGA GODELLETA

Descubre las variedades de la uva moscatel de Alejandría en la Cooperativa Vinícola San Pedro Apóstol de Godelleta y disfruta de una cata de vinos con aperitivo.

Capacidad mínima 10 personas, máxima de 30 personas.

Incluye:
Visita guiada
Visita bodega
Cata de productos
Aperitivo

P/ Godelleta (Valencia)
T/ +34 961 800 017
E/ bodega@godelleta.com
W/ www.bodegasgodelleta.com

BODEGAS ARRÁEZ

Todos los días / cita previa / 24€

PACK SIBARITA

Vive una experiencia única con el pack Sibarita que hemos preparado especialmente para ti.

Disfruta de una cata de tres de nuestros mejores vinos maridada con gastronomía local de la zona. Toda una experiencia para los amantes del enoturismo.

L-V: 9.00 - 14.00 h y S-D: 10.30 - 13.30 h.

Capacidad máxima 15 personas.
Duración de la experiencia 1h y 45 min.
Idiomas: Castellano e inglés

Incluye:
Visita viñedos y bodega
Cata de 3 vinos
Maridaje embutidos locales
Botella vino regalo
Copa serigrafiada regalo

Todos los días / cita previa / consultar precio

PACK VOLANDO VOY

Viaje en globo, visita a bodega y viñedos exclusiva solo para vosotros, almuerzo típico fontí, cata de los 4 vinos más top de la bodega, botella de vino gama alta Los Arráez y copa serigrafiada de regalo.

L-V: 9.00 - 14.00 h y S-D: 10.30 - 13.30 h.

Consultar disponibilidad de fechas.
Solicitar presupuesto.
Duración de la experiencia 6 horas.
Capacidad mínima de 8 personas hasta 10.
Idiomas: Castellano e inglés.

Incluye:
Viaje en globo
Visita a bodega y viñedos
Almuerzo típico fontí
Cata de los 4 vinos más top de la bodega
Botella de vino gama alta Los Arráez
Copa serigrafiada de regalo

Todos los días septiembre y octubre / cita previa / 40€

HAZ TU PROPIO VINO

¿Alguna vez pensaste que podrías llegar a realizar tu propio vino?

Solo Arráez lo hace posible y te damos la oportunidad de que lo crees, customices su etiqueta, lo encorches y te lo lleves a casa para sorprender hasta a la visita más exigente.

Catarás nuestros vinos más especiales y selectos y nuestros aceites, todo acompañado de un almuerzo típico de la localidad. Además, al finalizar se obtendrá el diploma de Arráez Master of Wine.

L-V: 9.00 - 14.00 h y S-D: 10.30 - 13.30 h.

Consultar disponibilidad de fechas.
Duración de la experiencia 3 horas.
Capacidad minima de 10 personas y máxima de 15.
Idiomas: Castellano e inglés.

Incluye:
Cata de vino blanco, tinto y cava con maridaje de embutidos típicos de la zona.
Cata de Aceite.
Almuerzo típico de la zona.

Haz tu propio vino: realiza tus propios cupages, embotella, customiza, encorcha tu propio vino y...

¡Llévate a casa la botella de vino personalizada!

P/ La Font de la Figuera (Valencia)
T/ +34 673 218 559 +34 962 290 031
E/ enoturismo@bodegasarraez.com
W/ www.bodegasarraez.com

BODEGAS ONTINIUM

De lunes a viernes / cita previa / 10€

VISITA GUIADA Y CATA DE VINOS Y ACEITES ONTINIUM

Visita guiada de la bodega en la que podrán ver nuestros depósitos aéreos de aluminio y nuestra zona de barricas. La visita continuará por nuestra sección de Almazara en la que podrán terminar con una degustación de vino y aceites.

Al finalizar la visita hay una tienda en la que podrán comprar los productos degustados en la cata.

Horario de 10.30 - 12.30 h.
Capacidad máxima de 20 personas.

Incluye:
Visita a la bodega y cata de 3 vinos.

P/ Ontinyent (Valencia)
T/ +34 962 380 849
E/ inma@coopontiyent.com
W/ www.coopontinyent.com

COOPERATIVA VINÍCOLA LA VIÑA

Todos los días / cita previa / 12€

VISITA NUESTRA BODEGA

En esta visita os enseñaremos nuestras instalaciones, mientras os explicamos los procesos de elaboración de nuestros vinos, porque cada pequeño detalle es importante, pasando por nuestra sala de barricas donde conoceremos de primera mano cómo se realiza la crianza de vinos como Venta del Puerto nº12 y Venta del Puerto nº18. Finalizando en una cata de tres vinos maridados con productos locales. Es posible ampliar la visita visitando el Museo Etnológico La Costera (cita previa).

Horarios L-V consultar, S-D 10.30 h.

Capacidad máxima de personas 20.
Duración de la visita aproximadamente 1.30h.

Visita guiada por nuestras instalaciones, sala de barricas y cata de tres vinos, un blanco y dos vinos tintos con maridaje de embutido local. Regalo de una copa.

P/ Valencia
T/ +34 617 815 101
E/ infoweb@vinosdelavina.com
W/ www.ventadelpuerto.com

BALDOVAR 923

Viernes a domingo / cita previa / 12€

CERCA DE LAS ESTRELLAS BALDOVAR 923

Descubre nuestro proyecto vinícola 'Cerca de las estrellas Baldovar 923'. Sito en la aldea de Baldovar (Alpuente) a 923 metros de altura sobre el mar, con la recuperación de las variedades autóctonas de La Serranía, la Merseguera o la Bobal. Realizaremos un recorrido por la bodega y una cata comentada de nuestros vinos, así como una breve explicación de las diferentes elaboraciones de cada uno de ellos. Acompañamos la cata con una pequeña selección de embutidos y quesos.

Viernes de 18.30 a 20.00 h. Sábados de 11.00 a 12.30, de 13:00 a 14:30 y de 18.30 a 20.00 h. Domingos de 11.00 a 12.30 y de 13:00 a 14.30 h.

Capacidad máxima 10 personas.
Duración de la visita 90 minutos aproximadamente.
Cita previa con una antelación mínima de 24 h y confirmada por mail.

P/ Alpuente (Valencia)
T/ +34 617 426 717
E/ bodega@baldovar923.es
W/ www.baldovar923.es

CELLER DE PROAVA S.XIII

Jueves, viernes y sábados / cita previa / 20€

EXPERIENCIA CHEESELOVERS CV EN CELLER DE PROAVA

Ven con tus familiares o amigos a disfrutar de una experiencia exclusiva para vosotros en la bodega más antigua de València.Vamos a jugar a maridar tres quesos con tres vinos. Descubre las claves para maridar correctamente los quesos.

J-V: 18.00 - 21.00 h. S: 11.00 - 14.00 h.
20€ por persona / niños 5€

Se requiere cita previa. Aforo máximo de 15 personas.
Idiomas: Castellano, Valenciano e Inglés.

Visita a la bodega subterránea, cata de 3 vinos y maridados con 3 quesos artesanos de la Terreta. Las reservas se tienen que realizar al menos con 3 días de antelación.

P/ Valencia
T/ +34 963 924 463
E/ celler@proava.org
W/ proava.org/celler-proava

CELLER DE PROAVA S.XIII

Miércoles a sábados / cita previa / 18€

— FUM & BLANCS EN EL CELLER DE PROAVA

Ven con tus familiares o amigos a disfrutar de una experiencia exclusiva para vosotros en la bodega más antigua de València. Descubre de la mano de PROAVA el Celler Agrícola del s. XIII. Una bodega subterránea en perfecto estado de conservación situada en pleno centro histórico de València y catalogada como la más antigua de la ciudad. En sus diferentes estancias se elaboraba y almacenaba vino, aceites y cereales. Conoce los métodos de conservación ancestrales de nuestra cultura mediterránea disfrutando de una explosión de sabores y sensaciones.

Disfruta de una cata comentada de tres vinos blancos maridados con ahumados y salazones de la mano de nuestros expertos, que te enseñarán las claves del proceso de elaboración del vino y de las fases de la cata de vinos.

X, J, V: a las 12:30 h, 18:00 h y 20:00 h. / Sábados: a 11:00 h y 12:30 h.

Aforo máximo de 25 personas. Idiomas: Castellano, Valenciano e Ingés. Duración de la experiencia máx. 75 minutos.

Visita a la bodega subterránea. Cata de 3 vinos blancos. Maridaje sorpresa con ahumados y salazones.

Las reservas se tienen que realizar al menos con 3 días de antelación.

Miércoles a sábados / cita previa / 18€

— VI&EMBOTITS EN EL CELLER DE PROAVA

Ven con tus familiares o amigos a disfrutar de una experiencia exclusiva para vosotros en la bodega más antigua de València. Descubre de la mano de PROAVA el Celler Agrícola del s. XIII. Una bodega subterránea en perfecto estado de conservación situada en pleno centro histórico de València y catalogada como la más antigua de la ciudad. En sus diferentes estancias se elaboraba y almacenaba vino, aceites y cereales. Disfruta con tu visita de un maridaje de vinos tintos con embutidos artesanos de la terreta.

X, J, V: a las 12:30 h, 18:00 h y 20:00 h. / Sábados: a 11:00 h y 12:30 h.

Aforo máximo de 25 personas. Idiomas: Castellano, Valenciano e Inglés. Duración de la experiencia máx. 75 minutos.

Visita a la bodega subterránea. Cata de 3 vinos tintos. Degustación de embutidos de la terreta.

Las reservas se tienen que realizar al menos con 3 días de antelación.

Miércoles a sábados / cita previa / 18€

— VI&EMBOTITS EN EL CELLER DE PROAVA

Ven con tus familiares o amigos a disfrutar de una experiencia exclusiva para vosotros en la bodega más antigua de València. Descubre de la mano de PROAVA el Celler Agrícola del s. XIII. Una bodega subterránea en perfecto estado de conservación situada en pleno centro histórico de València y catalogada como la más antigua de la ciudad. En sus diferentes estancias se elaboraba y almacenaba vino, aceites y cereales. Disfruta con tu visita de un maridaje de vinos tintos con embutidos artesanos de la terreta.

X, J, V: a las 12:30 h, 18:00 h y 20:00 h. / Sábados: a 11:00 h y 12:30 h.

Aforo máximo de 25 personas. Idiomas: Castellano, Valenciano e Ingés. Duración de la experiencia máx. 75 minutos.

Visita a la bodega subterránea. Cata de 3 vinos tintos. Degustación de embutidos de la terreta.

P/ Valencia
T/ +34 963 924 463
E/ celler@proava.org
W/ proava.org/celler-proava

Sábados / 11.00 h / cita previa / 10€

— LA HORA DEL VERMUTH EN EL CELLER DE PROAVA

Ven con tus familiares o amigos a disfrutar de una experiencia exclusiva para vosotros en la bodega más antigua de València. Descubre de la mano de PROAVA el Celler Agrícola del s. XIII. Una bodega subterránea en perfecto estado de conservación situada en pleno centro histórico de València y catalogada como la más antigua de la ciudad. En sus diferentes estancias se elaboraba y almacenaba vino, aceites y cereales. Es la hora de desconectar y disfrutar de nuestros vermuts artesanos. Dos vermuts entre amigos, con algo de picar, para empezar con buen pie el fin de semana.

Se requiere cita previa. Aforo máximo de 25 personas. Idiomas: Castellano, Valenciano e Inglés. Duración de la experiencia máx. 75 minutos.

Visita a la bodega subterránea. Cata de 2 vermuts. Algo de picar. Las reservas se tienen que realizar al menos con 3 días de antelación.

P/ Valencia
T/ +34 963 924 463
E/ celler@proava.org
W/ proava.org/celler-proava

VALENCIA WINE CONSULTING AND TOURS

Consultar fechas / cita previa / desde 95€

RUTA DEL VINO EN TERRES DELS ALFORINS

Un día exclusivo en la zona de Terres dels Alforins, una de las mejores zonas vitivinícolas de la Comunitat Valenciana, con cata de vinos y una comida de pueblo incluidas; Su guía es un sumiller especializado en vinos valencianos.

Horario de 9.00 - 17.00 h.

Grupos de 1 a 25 personas.

La actividad incluye: transporte, guía (sumiller), visita a la Bastida de Les Alcusses, visita a bodega, cata de vinos y comida.

Consultar fechas / cita previa / 18€

CATA DE VINOS VALENCIANOS

Catas de vinos valencianos, cavas, vermuts... en un acogedor bar en el casco antiguo de Valencia ciudad. Sin o con picoteo, ¡Tú eliges!

18€ sin picoteo. Con picoteo, consultar.
Grupos de 1 a 40 personas.

La actividad incluye: guía (sumiller), cata de vinos, degustación de productos como jamón y queso (si lo quieres).

Consultar fechas / cita previa / 85€

RUTA DEL VINO ALTO TURIA

Un día exclusivo en la zona de Terres dels Alforins, una de las mejores zonas vitivinícolas de Alto Turia, una de las zonas vitivinícolas de la Comunitat Valenciana, con cata de vinos y una comida de pueblo incluidas; Su guía es un sumiller especializado en vinos valencianos.

Horario de 9.00 - 17.00 h.

Grupos de 1 a 20 personas.

La actividad incluye: transporte, guía (sumiller), visita Museo Alpuente, visita a la bodega, cata de vinos, comida + vino.

P/ Valencia
T/ +34 617 027 922
E/ johan@valenciawineconsulting.com
W/ www.valenciawineconsulting.com

ENOPACKS Y PLANES

PETREL VIAJERO

Todos los días / Desde 36€ / Persona

— ENOESCAPADA BODEGA LAS VIRTUDES

Una experiencia enogastronómica donde disfrutarás de una jornada que no te dejará indiferente.

Conoce la tradición vinícola de Petrer en BOCOPA.

Incluye una visita a la bogega y tras ella degustarás de un excelente almuerzo en uno de los restaurantes de la Ruta del Vino.

Opcíon 1 Les Pedreres
Opción 2 La Cuina de Petrer.

Incluye: Visita guiada bodega, degustación vinos con una tapa, menú Rste.

El PVP final variará en función del tipo de visita y del restaurante elegido. Todo el año. Sujeto a disponibilidad.

Todos los días / Desde 45€ / Persona

— GASTROJORNADA EN BODEGAS MONÓVAR

Viaja a la cuna del Fondillón para descubrir las soleras de este singular vino, que ocupa un lugar destacado en la historia de nuestra provincia.

En tu visita conocerás y catarás este vino de la mano de su enólogo Rafa Poveda.

Al finalizar podrás degustar la gastronomía monovera en un restaurante de la zonai, parada obligatoria de nuestro mapa gastronómico alicantino.

Opcíon 1 Xiri
Opción 2 Nou Racó
Opción 3 Restaurante La Mola

Incluye: Visita guiada bodega, cata Fondillón y menú restaurante.

El PVP final variará en función del tipo de visita y del restaurante elegido. Todo el año. Sujeto a disponibilidad.

Todos los días / Desde 114€ / persona

— ENOESCAPADA BODEGAS VOLVER

Una excelente experiencia enólogica para disfrutar de la cultura del vino en pareja. Hostal El jardín de las Eras, un lugar cálido y familiar, donde podrás disfrutar de una nueva experiencia en un entorno rural y acogedor.

A tan solo 50 km de Alicante y Murcia, situado en el municipio de Algueña. Bodegas Volver el sello diferencial es un corte moderno donde se trabaja principalmente variedades autóctonas como la Monastrell, entre otras.

Incluye: Visita guiada viñedos y bodega, cata 3 vinos con degustación de productos locales, 1 noche alojamiento, cena y desayuno para 2 personas.

Todo el año. Sujeto a disponibilidad.
DESDE 114 € / persona

Todos los días / Desde 120€ / Parejas

— ENOESCAPADA BODEGA LAS VIRTUDES

El tour de Bodega Las Virtudes consiste en una visita guiada por las instalaciones, incluida una curiosa sala-museo y la inigualable cava de barricas, finalizando en la sala de catas donde se dan a degustar 3 vinos acompañados de pan de leña y embutidos de Villena, así como 2 aceite de oliva virgen extra y por último, la degustación del vino de vinos "Fondillón Tesoro de Villena" en compañía de pastas tradicionales de Villena.

La duración de la visita es de aprox. 1.30 min.

Incluye: visita Bodega Las Virtudes y alojamiento en Hotel La Salvadora. Todo el año. Sujeto a disponibilidad.

P/ Villena (Alicante)
T/ +34 965 375 905
E/ reservas@petrelviajero.com
W/ www.petrelviajero.com

PETREL VIAJERO

Todos los días /Desde 221€ / persona

— ENOESCAPADA BODEGAS E.MENDOZA

Tour guiado por las instalaciones de Bodegas Enrique Mendoza: campo de podas experimental, bodega y cava subterránea con más de 1.200 barricas. Finalizamos con una cata de 7 de sus mejores vinos en la zona ajardinada junto al Riurau (construcción típica de la zona) además de una degustación de AOVE de la casa, maridada con quesos y embutidos de distintas D.O.

Para descansar que mejor lugar que The Cookbook, un hotel para gastrolovers con cena en restaurante ""Savoir faire"" estrella Michelin y circuito SPA incluido.

Incluye: Visita guiada bodega con degustación, alojamiento en hotel The Cook Book, cena, desayuno y SPA.

Todo el año. Sujeto a disponibilidad.

P/ Alfás del Pi - Calp (Alicante)
T/ +34 965 375 905
E/ reservas@petrelviajero.com
W/ www.petrelviajero.com

BODEGA ALCOVI

Fines de semana y festivos / 12.00 h / 12€

— DESCUBRE ALCOVI

Visita guiada a la bodega. Cata de tres vinos/ tres quesos de la localidad.

P/ Almedíjar (Castellón)
T/ +34 689 935 719
E/ alcovibodega@gmail.com
W/ www.alcovibodega.com

DOMINIO DE LA VEGA

Consultar disonibilidad / Previa reserva /

— DV

Comida maridaje / Evento / Visita guiada a la bodega con cata de dos cavas reserva y dos vinos durante el recorrido acompañado de tres aperitivos.

Sábados por la mañana / Previa reserva / 17€

— DV-ORIGEN

Visita guiada a la bodega con cata de dos cavas reserva y dos vinos durante el recorrido acompañado de tres aperitivos.

P/ San Antonio Requena (Valencia)
T/ +34 962 320 570
E/ enoturismo@dominiodelavega.com
W/ www.dominiodelavega.com

MURVIEDRO BODEGA HISTÓRICA

Septiembre a diciembre / todos los días / 8€

— DE LA SEDA AL VINO

Descubre la historia de nuestra comarca visitando la casa museo de la seda y finalizando con una visita guiada a Murviedro Bodega Histórica con dos degustaciones de vino y una botella de vino de obsequio al finalizar.

Reserva previa.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 962 955 998
E/ bodegahistorica@murviedro.es
W/ murviedro.es/bodegahistorica

PAGO DE THARSYS

De lunes a jueves / A partir 85€

— NOCHE ENTRE VIÑEDOS

La Noche entre viñedos en Pago de Tharsys incluye una noche de alojamiento con desayuno, copa de bienvenida y visitas con cata a la bodega.

1 noche de lunes a jueves (festivos no incluidos).

De lunes a domingo / A partir 148€

— 2 NOCHES ENTRE VIÑEDOS

Las 2 Noches entre viñedos en Pago de Tharsys incluye dos noches de alojamiento con desayuno, copa de bienvenida y visitas con cata a la bodega.

2 noches de lunes a domingo

De lunes a domingo / A partir 213€

— SABORES DE LA DIETA MEDITERRÁNEA

El pack Sabores de la dieta mediterránea incluye una noche de alojamiento con desayuno continental, visita con cata a la bodega, comida en un restaurante de Requena y visita a la almazara de aceites ecológicos Oli-Oli.

2 noches de lunes a domingo.

De lunes a domingo / A partir 445€

— TIERRA Y AIRE

El pack Tierra y Aire incluye 2 noches de alojamiento con desayuno continental, comida en un restaurante de Requena, visita con cata a la bodega, visita a la almazara de aceites ecológicos Oli-Oli, bautizo de vuelo en el Aeródromo El Rebollar (vuelo por el Parque Natural de las Hoces del Cabriel), cesta de picnic gourmet para comer/cenar en Pago de Tharsys

2 noches de lunes a domingo.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 962 303 354
E/ bodega@pagodetharsys.com
W/ www.pagodetharsys.com

OLI OLI

Todos los días / cita previa / 12.00 h / 14€

— SABORES DE LA TIERRA

Visita guiada, cata técnica y degustación e diferentes variedades AOVES con copa de vino de la D.O. Utiel-Requena, acompañada de embutidos de la zona.

Todos los días / cita previa / 12.00 h / 8€

— CATA DINÁMICA

Visita guiada, cata técnica y degustación e diferentes variedades AOVES. Aprende a distiguir los aceites.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 670 346 798
E/ info@olioli.es
W/ www.olioli.es

BODEGAS UTIELANAS

Todos los días / reserva previa / a partir de 25€

— BOBAL TOUR

Visita a las Bodegas Subterránes Municipales y al Refugio Aéreo, visita guiada y cata en nuestras instalaciones, comida en restaurante de Utiel.

Grupos mínimos de 8 personas.

Es imprenscindible concertar cita.

P/ Utiel (Valencia)
T/ +34 655 576 070
E/ enoturismo@bodegasutielanas.com
W/ www.bodegasutielanas.com

QUESERÍA HOYA DE LA IGLESIA

Todo el año / previa reserva / 25€

TALLER Y CATA QUESOS

Visita a las cuevas subterráneas de afinación de los quesos con taller de queso y degustación.

Para que la actividad se pueda desarrollar, se requiere un grupo mínimo de 10 personas.

P/ Los Pedrones (Valencia)
T/ +34 682 235 203
E/ visitas@hoyadelaigleis.com
W/ www.hoyadelaiglesia.com

CASA CABRIEL

Fines de semana de septiembre a noviembre / 75€ PAX

NATURALEZA Y VIÑEDOS

Alojamiento 2 noches. Realización de visita a bodega Artesanal y visita guiada al precioso Parque Natural de las Hoces del Cabriel.

Reserva previa.

P/ Villagordo del Cabriel (Valencia)
T/ +34 670 320 073
E/ alojamientocasacabriel@gmail.com
W/ www.casacabriel.es

CASA RURAL LA PARRA

Todos los días / desde 120€ PAX

TIERRA, VINO Y AGUA EN LA RUTA DEL VINO

Experiencia 2 noches durmiendo entre muros de piedra con vigas de madera y cocinando al fuego. Con visita a dos bodegas con 2 catas de vinos + visita a almazara con cata de aceites + rafting en temporada o paseo a caballo en las Hoces del Cabriel. Con grupo mínimo de 10 personas. Total 160€ por persona.

Experiencia 2 noches durmiendo entre muros de piedra con vigas de madera y cocinando al fuego. Con visita a una bodegas o almazara con cata de vino o aceite + rafting en temporada o paseo a caballo en las Hoces del Cabriel. Con grupo mínimo de 10 personas. Total 120€ por persona.

Experiencia 3 noches durmiendo entre muros de piedra con vigas de madera y cocinando al fuego. Con visita a dos bodegas con 2 catas de vinos + visita a almazara con cata de aceites + rafting en temporada o paseo a caballo en las Hoces del Cabriel. Con grupo mínimo de 10 personas. Total 200€ por persona.

Todos los días / desde 250€ PAX

TIERRA, VINO Y MAR EN LA RUTA DEL VINO

Experiencia 4 noches durmiendo entre muros de piedra con vigas de madera y cocinando al fuego. Con visita a dos bodegas con 2 catas de vinos + visita a almazara con cata de aceites + rafting en temporada o paseo a caballo en las Hoces del Cabriel. Además paseo en barco por la costa de Valencia.

Grupo mínimo de 10 personas.
Consultar precios para grupos de diferente tamaño

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 670 320 073
E/ casarural@laparra1923.com
W/ www.laparra1923.com

BODEGAS NODUS

Jueves a domingo / previa reserva / 155€ pareja

DESCANSO ENTREVIÑAS

Para aquellos que quieran disfrutar de un anochecer y amanecer entre viñas proponemos este pack.

El Hotel Rural Entreviñas es la antigua casa de labranza de la Finca El Renegado, donde se encuentra Bodegas Nodus. El hotel ha sido rehabilitado respetando cada detalle de su estructura inicial, pero añadiendo elementos que aportan comodidad y modernidad. Todo ello, sumado a su maravilloso enclave en la zona vinícola de Utiel-Requena, lejos del ruido y el estrés de la ciudad y rodeado de naturaleza.

Se trata de nuestra experiencia más completa que incluye: una comida o cena para dos personas en nuestro salón Gastrovino 8 Encinas, una noche en el Hotel Rural Entreviñas con desayuno continental incluido y, finalmente, una cata de vinos y vermouth con visita a la bodega para conocer el proceso de elaboración de nuestros vinos acompañado de un pequeño aperitivo con productos de la gastronomía local.

Previa reserva

CATA DE ESTRELLAS

¿Te imaginas pasar una noche observando el cielo y las estrellas en plena naturaleza acompañado de un buen vino y una cena maridada? Te proponemos una experiencia diferente para las noches de mediados de agosto, que coincidirá con la coincida con la lluvia de San Lorenzo y poder así disfrutar de las perseidas: una cata de estrellas.

Jueves a domingo / previa reserva / 43€

BARRICAS Y PLATOS

Para aquellos que quieran quedarse a disfrutar de un menú con nuestros vinos, le ofrecemos esta experiencia que se compone de, una cata de vino blanco bajo una encina centenaria (si el tiempo lo permite), una visita a la bodega para conocer el proceso de elaboración de nuestros vinos, una cata de vino tinto acompañado de un pequeño aperitivo con productos de nuestra gastronomía local, cata de nuestros vermouths más descarados, y una comida en nuestro salón Gastrovino 8 Encinas.

El menú de la comida se compone de 3 entrantes, 1 plato principal, a elegir entre carne o pescado, y postre. Incluye pan, vino y agua.

Jueves y viernes a las 11.30 h
Sábados y domingos a las 11.00 h

P/ Caudete de las Fuentes (Valencia)
T/ +34 962 174 029
E/ enoturismo@bodegasnodus.com
W/ www.bodegasnodus.com

INTEGRA-T EXPERIENCE

Jueves a domingo / 11h / 30€

REQUENA:VINO, GASTRONOMÍA Y CULTURA

Descubre Requena a tu aire con este planazo que te proponemos, que incluye cata de vinos en una bodega D.O. Utiel-Requena, visita cultural en la Casa de la Seda y comida tradicional en un Mesón de Requena.

Jueves - Domingo (excepto festivos y puentes)

Martes, viernes y sábados / 9.30h / 75€

TOUR ENOLÓGICO EN REQUENA

Tour enológico por la DO Utiel-Requena, donde podréis descubrir los sabores de la región. Visitaremos 2 bodegas de la DO en donde descubriremos la historia y los vinos que seproducen en ellas. Disfruta de una visita guiada con cata a una bodega y cata de 3 vinos maridados con embutidos locales en la segunda bodega. Se incluye transporte y guía (español/inglés).

Para que la actividad se pueda desarrollar, se requiere un grupo mínimo de 2 personas

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 627 138 706
E/ info@integratexperience.com
W/ www.integratexperience.com

RUTING.ES

Todo el año / Previa reserva / 20€

MULTIACTIVIDAD + CATA DE VINO

Escapismo con cata de vinos: visita a un antiguo caserío del siglo XIX + museo de la vida rural en la zona de Utiel - Requena + juego scape room + cata de vinos.

P/ Venta del Moro (Valencia)
T/ +34 620 264 263
E/ info@ruting.es
W/ www.ruting.es

TURIART

Enero - diciembre / previa reserva

BODEGA SORPRESA CON CATA DE VINOS

Visita guiada a una bodega adherida a la ruta durante la cual se ofrece una cata de tres vinos Denominación de Origen de la Comunitata Valenciana. Los clientes solo conocen la ubicación de la misma 24 horas antes de la visita.

Adulto (con vehículo propio): 38€
Dos adultos (con vehículo propio): 75€
Adulto + transporte: 78€
Dos adultos + transporte: 150€

Cada mes será en un sitio diferente (se comunicará en las horas previas a los clientes).

W/ https://www.turiart.com/catalogo-de-productos/proximas-rutas/bodega-sorpresa/

Enero - diciembre / 30€

CONCIERTOS SECRETOS

Uno o dos conciertos de unos 30 minutos cada uno, interpretados por artistas emergentes los cuales permanecerán en el anonimato hasta el inicio de la actuación. La ubicación de la bodega donde se realice el concierto será revelada a los clientes 24 horas antes del mismo. Durante el concierto se ofrecen 3 copas de vino Denominación de Origen de la Comunitat Valenciana.

20:00h - 22:00h
Entrada: 30€
BONO 4 conciertos (+1 gratis): 120€

Cada mes será en un sitio diferente (se comunicará en las horas previas a los clientes).

P/ Valencia
T/ +34 96 352 07 72 / +34 657 047 739
E/ info@turiart.com
W/ https://www.turiart.com/catalogo-de-productos/entradas/conciertos-secretos/

BODEGAS SIERRA NORTE

Todo el año / Consultar con bodega

CATADORES DE AVENTURAS

Para los winelovers más aventureros tenemos la propuesta perfecta. ¿Qué te parece si además de visitar la bodega y realizar la cata maridaje, disfrutas de un circuito de multiaventura en Venta del Moro?

45€ adultos 36€ niños

Todo el año / Consultar con bodega

CULTURA Y VINO

Descubre los hermosos rincones de Tierra Bobal, de la mano de Bodegas Sierra Norte y guía Bobal&Cabriel.

Podrás visitar la maravillosa Villa de Requena o el casco histórico de Utiel, dando un agradable paseo por sus calles y visitando sus monumentos más emblemáticos.

Y si lo que prefieres es naturaleza, podrás descubrir los espectaculares paisajes del Parque Natural de las Hoces del Cabriel o del Sot de Chera, a través de una sencilla ruta senderista.

29€ adultos - 10€ niños

P/ Calderón, Requena (Valencia)
T/ +34 674 219 074
E/ enoturismo@bodegasierranorte.com
W/ tienda.bodegasierranorte.com/enoturismo

LA SITJA HOTEL

Consultar fechas / Bajo reserva / 296€ por pareja

— ENTRE VIÑEDOS

Te proponemos una experiencia de lo más saludable y natural que te permitirá conectar con la naturaleza y adentrarte en el mundo del vino.

Comparte con tu pareja una estancia en nuestro hotel, rodeado de relax, tranquilidad y buena gastronomía; y al día siguiente, disfrutaréis de una visita a una bodega de La Vall d'Albaida con cata de alguno de sus vinos.

Incluye:
Una noche de alojamiento en la habitación superior Llicso, con bañera de hidromasaje.
-Desayuno casero.
-Cena Chic para dos (consultar carta Restaurante).
-Visita a la bodega con cata de vinos.

Necesita confirmación previa de disponibilidad de visita a la bodega.

Fines de semana / Bajo reserva / 535€ por pareja

— EXPERIENCIA WINE SENSES

Fin de semana exclusivo en pareja con visita a la bodega y viñedos centenarios de la Vall d'Albaida con cata de vinos incluida. Esta experiencia incluye el tratamiento de vinoterapia en pareja Bienestar "Wine Senses", donde se combina la arcilla, masajes y aromas a elegir por el cliente.

Incluye:
1 noche de alojamiento en Junior Suite
1 desayuno saludable y energético
Cena de Luxe (consultar carta)
Tea Bar (exclusivo servicio de infusiones antioxidantes y detox en habitación)
1 Visita a una bodega de la zona con cata de vinos
Ritual en pareja Wine Senses: tratamiento de vinoterapia que combina la arcilla, el vino, el masaje, la música y el aroma creado para vosotros. A elegir:

Bianco: fresco y afrutado
Rosso: intenso y amaderado

Se necesita confirmación previa de disponibilidad para la visita a la bodega.

P/ Benissoda (Valencia)
T/ +34 962 398 570 +34 629 88 33 15
E/ info@lasitja.com
W/ www.lasitjahotel.es

FAMILIAR Y AMIGOS

COOPERATIVA DE VIVER

Agosto

WINEFEST

Festival bajo la luna de agosto con degustación de todos nuestros vinos, gastronomía local y música en directo.

Con reserva previa.
Consultar fecha.
Consultar precios.

P/ Viver (Castellón)
T/ +34 662 643 793
E/ agroturismo@cooperativaviver.es
W/ www.cooperativaviver.es

VERA DE ESTENAS

Sábados y domingos / 12.00 h / 15€

VISITA BODEGA Y CATA CON APERITIVOS PARA MAYORES Y NIÑOS

visita al viñedo, recorrido por toda la bodega al mismo tiempo que se explica el proceso de elaboración, cata de 3 vinos con embutido y queso de la zona para picar y mosto para los niños.

P/ Utiel (Valencia)
T/ +34 633 958 670
E/ visitas@estenas.es
W/ www.veradeestenas.es

RUTING.ES

Todo el año / Previa reserva / Desde 104€

FIN DE SEMANA DE AVENTURA EN FAMILIA

Disfruta en familia practicando actividades de aventura en el Parque Natural Hoces del Cabriel conectando con la naturaleza en un entorno incomparable en una estancia en una casa rústica restaurada. Se realizarán dos actividades a elegir: rafting, canoa, multiaventura, paintball Kids, barranquismo acuático, escape room + visita bodega y trekking guiado.

De lunes a jueves: de 10:30 a 14:00 y de 17:00 a 20:00

Todo el año / Previa reserva / 20€

RAFTING + VISITA A BODEGA

Realiza Una actividad de Aventura con nosotros, El rafting es la Actividad estrella del Río Cabriel. Puede practicarse en familia, con niños en grupos de amigos. Sin duda una experiencia inolvidable para disfrutar con quien quieras. Incluye; Actividad de Rafting con toda la logística, Material técnico homologado (Neopreno, casco, Chaleco, Fotos, seguros y Guías profesionales), Visita a Caserío Bodega con Cata de Varios Vinos DO Utiel-Requena.

Consulta la Misma Oferta con Actividad Multiaventura; circuito canoping, tirolina, tiro con Arco, puente Mono...

Precio 40€/pax Adulto 30€/niños
+ Visita a Caserío Bodega con Cata de Vino 8€/pax (4€/niño)

P/ Venta del Moro (Valencia)
T/ +34 620 264 263
E/ info@ruting.es
W/ www.ruting.es

CELLER DE PROAVA S.XIII

Miércoles a sábados / cita previa / 10€

VAMOS DE VINOS AL CELLER DE PROAVA

Ven con tus familiares o amigos a disfrutar de una experiencia exclusiva para vosotros en la bodega más antigua de València. Descubre de la mano de PROAVA el Celler Agrícola del s. XIII. Una bodega subterránea en perfecto estado de conservación situada en pleno centro histórico de València y catalogada como la más antigua de la ciudad. En sus diferentes estancias se elaboraba y almacenaba vino, aceites y cereales. Disfruta de una cata comentada de tres vinos de la mano de nuestros expertos, que te enseñarán las claves del proceso de elaboración del vino y de las fases de la cata de vinos.

X, J, V: a las 12:30 h, 18:00 h y 20:00 h. / Sábados: a 11:00 h y 12:30 h. 10€ por persona / niños 3€.

Aforo máximo de 25 personas. Idiomas: Castellano, Valenciano e Inglés. Duración de la experiencia máx. 75 minutos.

Incluye:
Visita a la bodega subterránea.
Cata comentada de 3 vinos.

Miércoles a sábados / cita previa / 15€

MARIDAJE SORPRESA EN EL CELLER DE PROAVA

Ven con tus familiares o amigos a disfrutar de una experiencia exclusiva para vosotros en la bodega más antigua de València.

Descubre de la mano de PROAVA el Celler Agrícola del s. XIII. Una bodega subterránea en perfecto estado de conservación situada en pleno centro histórico de València y catalogada como la más antigua de la ciudad. En sus diferentes estancias se elaboraba y almacenaba vino, aceites y cereales. Deja que nuestro equipo experto en maridajes te sorprenda con una cata comentada de tres vinos maridados con tres productos de nuestra tierra ¡En la variedad está el gusto!

X, J, V: a las 12:30 h, 18:00 h y 20:00 h. / Sábados: a 11:00 h y 12:30 h. 15€ por persona / niños 5€.

Aforo máximo de 25 personas. Idiomas: Castellano, Valenciano e Inglés. Duración de la experiencia máx. 75 minutos.

Incluye:
Visita a la bodega subterránea.
Cata de vinos sorpresa.
Maridaje sorpresa.

P/ Valencia
T/ +34 963 924 463
E/ celler@proava.org
W/ proava.org/celler-proava

COOPERATIVA VINÍCOLA LA VIÑA

Todos los días / cita previa / 15€

PACK FAMILIA

En esta visita os enseñaremos nuestras instalaciones, mientras os explicamos los procesos de elaboración de nuestros vinos, porque cada pequeño detalle es importante, pasando por nuestra sala de barricas donde conoceremos de primera mano cómo se realiza la crianza de vinos como Venta del Puerto nº12 y Venta del Puerto nº18.

Finalizando en una cata de tres vinos maridados con productos locales donde los más peques tendrán una actividad.

Horarios L-V consultar, S-D 10.30 h.

Capacidad mínima de 8 personas y máxima de 20 personas. Duración de la visita 1.30h.

Visita guiada por nuestras instalaciones, sala de barricas y cata de tres vinos, un blanco y dos vinos tintos con maridaje de embutido local. Regalo de una copa y una botella de vino personalizada por los más peques.

Sábados y domingos / cita previa / 18€

PACK NATURA

Esta visita está pensada para los amantes de las actividades al aire libre.

Te ayudaremos a elegir entre las diferentes rutas y sendas que hay a nuestro alrededor, para que puedas disfrutar en bicicleta o realizando senderismo, para finalizar en un almuerzo en nuestra bodega, donde cataremos tres vinos y productos locales.

Visitaremos nuestras instalaciones y salas de barricas y terminado la visita podrás comprar los vinos. Por una compra superior a 50€ te llevamos tu compra a casa completamente gratis.

Flexibilidad de horario, consultar.
Capacidad mínima 8 personas y máxima de 20 personas.
Duración de la visita 1.30h.

Visita guiada por nuestras instalaciones, salas de barricas, almuerzo de productos locales y cata de tres vinos.

P/ Valencia
T/ +34 617 815 101
E/ infoweb@vinosdelavina.com
W/ www.ventadelpuerto.com

BODEGAS ENGUERA

Mayo a septiembre / 19.30 h / cita previa / 18€

NOCHE DE MURCIÉLAGOS

Este es un evento realmente singular y una experiencia de ecoturismo rural única en España. Visitarás el viñedo de los murciélagos, en el corazón de la Sierra de Enguera, donde habitan numerosas colonias de murciélagos en las cajas nido que hemos colocado para favorecer su conservación y potenciar el control de plagas.

De la mano de Sandra Córdoba Lloria, bióloga experta en murciélagos, conocerás los muchos beneficios de los murciélagos para la naturaleza y el hombre y la verdad acerca de los mitos que rodean a estos mamíferos voladores.

Además, podrás escucharlos gracias a los detectores de ultrasonido y disfrutarás de la espectacular salida del refugio.

Se realiza 3 veces al mes. Consultar disponibilidad.
18€ por persona. Menores de 4 a 17 años 8€.

Incluye:
Cata de vino ALIATS
Degustación de tortas de embutido y tomate.

P/ Enguera (Valencia)
T/ +34 962 224 318
E/ enoturismo@bodegasenguera.com
W/ www.bodegasenguera.com

GASTRONOMÍA
MENÚ MARIDADO

BOCOPA

2º domingo de cada mes / 18 €

MISTER CHEF

Tras la visita turística, un experto chef dirigirá una cata-maridaje de 6 vinos en nuestra aula de catas profesional con tapas "fusión" de la cocina Alicantina con cocina internacional.

Duración: 3h
2º domingo de cada mes.

P/ Petrer (Alicante)
T/ +34 687 452 994
E/ enoteca@bocopa.com
W/ www.bocopa.com

FINCA COLLADO

Bajo demanda / 45 €

PICNIC ENTRE VIÑEDOS

Os enseñaremos la bodega y os explicaremos cómo elaboramos cada uno de nuestros vinos. Seguidamente, los degustaréis todos para que elijáis cuál de ellos conecta más con vosotros y lo podáis disfrutar con un almuerzo.

Os daremos vuestra cesta de pícnic preparada (con opción para veganos) junto a un mapa de la finca para que conozcáis el paisaje y podáis elegir vuestro sitio para disfrutar de un almuerzo al aire libre junto a los viñedos situados entre la Sierra de Cabrera y Sierra de Salinas.

P/ Salinas (Alicante)
T/ +34 629 815 593
E/ info@fincacollado.com
W/ www.fincacollado.com

ITINERANTUR

Martes a domingo / Consultar disponibilidad

EL ORO MILENARIO DEL MAESTRAZGO

Aceite y vino, gastronomía y cultura. En la comarca con más concentración de olivos milenarios del mundo, podrás degustar de estos dos productos de tradición ancestral, a través de una cata de AOVE milenario y vinos autóctonos.

También se visitará el real santuario de Traiguera. Además, tendréis la oportunidad de disfrutar los deliciosos platos del restaurante Casa dels Capellans.

Todos los días excepto el lunes.
Sujeto a disponibilidad.
Horario a consultar.

Precio bajo presupuesto. Variable según número de participantes.

Con reserva previa.
De 2 a 20 personas.

Sábados y domingos / Consultar disponibilidad

VINO EN LA SELVA MEDITERRÁNEA

Tras visitar uno de los alcornocales más densos y bien conservados del mediterráneo español, podremos degustar los mejores caldos procedentes de viñas en rodeno, de la bodega Alcovi de Almedíjar.

Estos irán acompañados de los famosos quesos de autor de Los Corrales.

Sujeto a disponibilidad.
Horario a consultar.

Precio bajo presupuesto.
Variable según número de participantes.

P/ Aín - Almedíjar (Castellón)
T/ +34 964 301 913 / +34 611 496 058
E/ info@itinerantur.com
W/ www.itinerantur.com

ITINERANTUR

Miércoles a sábado / Consultar disponibilidad

PEREGRINOS Y VINOS DE LES USERES + SHOWCOOKING

Recorre una parte del camino de historia, tradición y fe de "Els Peregrins de Les Useres". Como recompensa, disfrutaremos de un buen vino y aperitivo local en la bodega Barón d'Alba, además del sorprendente showcooking de la mano del Pou de Beca.

De miércoles a sábado. Sujeto a disponibilidad.
Precio bajo presupuesto. Variable según número de participantes.

Con reserva previa. De 2 a 20 personas.

Fines de semana / día completo / Bajo reserva

OLEOTURISMO Y ENOTURISMO RODEADOS DE OLIVOS MILENARIOS

Disfruta en el Maestrazgo castellonense de los mejores placeres para el paladar elaborados en esta comarca, la cual atesora la mayor concentración de olivos milenarios del mundo. En el centro histórico de Canet lo Roig, podremos degustar los mejores caldos de las Bodegas l'Estanquer.

Sábados y domingos. Sujeto a disponibilidad.
Precio bajo presupuesto. Variable según número de participantes.

Con reserva previa. De 2 a 20 personas.

Lunes a sábado / Consultar disponibilidad

SABORES DEL MEDITERRÁNEO ORIGINAL

Adéntrate con nosotros en el castillo templario de la espectacular población papal de Peñíscola. Esta experiencia interpretativa, incluye una degustación de la cervecería artesanal Badum y una cata de vinos en la Bodega Mas de Rander. ¡Todo un regalo para los sentidos!

Todos los días excepto domingo. Sujeto a disponibilidad.
Precio bajo presupuesto. Variable según número de participantes.

Con reserva previa. De 2 a 20 personas.

P/ Peñíscola - Vilanova d'Alcolea (Castellón)
T/ +34 964 301 913 / +34 611 496 058
E/ info@itinerantur.com
W/ www.itinerantur.com

RESTAURANTE GENARO

Otoño / Previa reserva / 32€

ARMONIA OTOÑAL

Disfrutar de un Menú maridado:

Se inicia con una tosta de sardina ahumada con conpota de tomate y guacamole y pulpo braseado con Parmertier con salsa Romesco acompañado de un vino Innato Blanco, seguimos con el plato fuerte de Alubias con perdiz o Gazpacho Manchego, de segundo Carrillada en Salsa Bobal y ciruelas, maridado con un Innato Tinto, para finalizar Torrijas Atalaya.

P/ Fuenterrobles (Valencia)
T/ +34 962 183 124
E/ info@restaurantegenaro.net

AIRPULL AVIATION

Todo el año / previa reserva

RESTAURANTE "ALTOS VUELOS"

Pasa una jornada inolvidable, degustando nuestra cocina y disfrutando de la actividad del aeródromo.

Y si te atreves, consulta nuestros bautismos de aire.

De 08:00 a 16:00 h
Consultar carta y menús.

P/ El Rebollar - Requena (Valencia)
T/ +34 687 562 131
E/ sole@airpull.com
W/ www.airpull.com/bautismos-aereos

RESTAURANTE LA BOBAL

Jueves / 20.30 h / bajo reserva / 13€

LOS JUEVES... ¡DE VINOS!

Te invitamos cada jueves a probar una pequeña muestra de los vinos del restaurante acompañados de unas deliciosas tapas gourmet.

Cada semana preparamos un maridaje exclusivo, con una selección de 3 vinos valencianos que no te puedes perder y 3 tapas elaboradas con mucho gusto, con los que podrás probar una muestra de nuestros productos.

P/ Valencia
T/ +34 963 717 527
E/ labobal@labobal.es
W/ www.labobal.es

REST. TABLA TITAGUAS

Viernes a domingo / bajo reserva / 22€

SABORES DE ALTO TURIA

Restaurante La Tabla Titaguas te ofrece la oportunidad de degustar los sabores tradicionales de Alto Turia. Disfruta de una auténtica experiencia gastronómica con nuestro menú degustación maridado con los mejores vinos locales.

Viernes cenas. Sábados y domingos comidas y cenas. Reserva mínima dos personas, llamar previamente al restaurante para formalizar la reserva.

2 entrantes maridados con 2 copas de vino blanco.
2 principales maridados con 1 copa de vino tinto.
Postre, agua y café incluido.

P/ Titaguas (Valencia)
T/ +34 675 094 364
E/ latablatitaguas@gmail.com
W/ latablatitaguas.wordpress.com

TASTING VALENCIA TOURS

Miércoles / 12.00 h / bajo reserva / 39€

VINOS VALENCIANOS CON TAPAS Y VISITA MERCADO CENTRAL

Descubre la mejor gastronomía en el Mercado Central y cata 3 vinos valencianos con tapas en 3 lugares diferentes con un sumiller y guía oficial.

Aprenderás sobre los diferentes estilos de vinos valencianos, el terroir y su elaboración.

Grupos de 2 a 10 personas.

Incluye 3 vinos valencianos con 3 tapas.

P/ Valencia
T/ +34 657 558 983
E/ maria.arlandis@gmail.com
W/ www.tastingvalencia.com

OTRAS ACTIVIDADES

BLUEMED TOURS

Sábados / Previa reserva / 30€

LA PITXOTXA MODERNITXEN. "EL SABOR DEL MODERNISMO".

La experiencia se basará en conocer la historia del vino en una comarca tradicional como es el Medio Vinalopó.

El vino permitió que naciese una burguesía que cuando viajaba para comercializarlo, conociese el nuevo estilo de la época: El Modernismo.

Todos los sábados.
Previa reserva.

P/ Novelda (Alicante)
T/ +34 679 899 880
E/ central@bluemedtours.com
W/ www.bluemedtours.com

PEPE MENDOZA CASA AGRÍCOLA

Jueves, viernes y sábado / 25€

VISITA PREMIUM

El paso de romanos y árabes ha dejado su huella en Alicante, este legado perdura en nuestro valle a pesar de la filoxera en el S.XIX.

Casa Agrícola dispone de bodega construída en año 1900 sobre un antiguo Riurau de origen árabe. Nuestras 12 hectáreas de viñedo de Giró y Moscatel Romano se plantaron entre 1920 y 1970 en cultivo ecológico y secano sobre bancales aterrazados con muros centenarios de piedra seca, legado de culturas antiguas vivas en nuestro proyecto. Ven a conocer Casa Agrícola. Ven a conocernos.

Jueves, viernes y sábado en 3 turnos:
de 10h a 12h; de 12h a 14h y de 16h a 18h.

P/ Llíber(Alicante)
T/ +34 688 344 767
E/ enocultura@casaagricola.es
W/ www.casaagricola.es

BODEGA LAS VIRTUDES

17 - 18 septiembre / 25€

YOGA ENTRE BARRICAS

Sesión de Yoga en la Cava de Barricas (antiguos depósitos subterráneos) un lugar en completo silencio, donde la atmósfera facilita un estado de concentración y relajación presente, uniendo todas las sensaciones internas gracias a la práctica de yoga junto a las sensaciones sensoriales del ambiente.

Esa calma interior conseguida durante la clase permitirá que los matices, aromas y sabores de los vinos y aceite se perciban de manera diferente.

La cata de vinos y aceites irá maridada por un aperitivo de tapas saladas saludables y dulces caseros, (vegetariano) Toda una experiencia sensorial y mental, donde curpo y mente disfrutarán de todo un abanico de sensaciones.

Fechas únicas: 17 y 18 de septiembre 2022.
Grupo de 10 personas. Duración: 3h

Lunes - sábado / 20€

FONDILLÓN: DESCUBRIENDO UN TESORO

Visita guiada explicando la historia y el proceso de elaboración del vino.

Cata en la cava de barricas: degustación de 2 vinos Monastrell + 2 aceites de oliva virgen extra con pan de leña + degustación de Fondillón en diferentes momentos de elaboración directamente de las barricas; de Soleras y Criaderas.

Maridaje salado con diferentes quesos y dulce: turrones, chocolate y pastas locales.

De lunes a sábado con cita previa.
Grupo de 10 personas. Duración: 2h

P/ Villena (Alicante)
T/ +34 687 403 564
E/ enoturismo@virtudes.net
W/ www.bodegavirtudes.net

CELLER LES FRESES

Septiembre - mayo / +6 pers. / 25€

VISITA ARQUEOLÓGICA DESDE LES FRESES

Descubre los orígenes de la cultura íbera a través de l´Alt de Benimaquía, un antiguo emplazimiento amurallado situado en el extremo noroeste del Montgó. La visita se realizará de la mano de un arqueólogo titulado.

Antes de salir de la bodega, despertaremos el cuerpo con un café y tras la visita arqueológica regresaremos de vuelta a la bodega para disfrutar de sus vinos, catádonos junto a varias tapas de km0. La actividad tiene una duración total de unas 5 horas. Salida desde Celler les Freses.

Incluye: Café de bienvenida, visita arqueológica guiada y visita enológica guiada. Cata de 3 vinos y 2 tapas.

Grupos de 6-20 personas. Consultar fechas.

P/ Jesús Pobre (Alicante)
T/ +34 682 539 463
E/ info@lesfreses.com
W/ www.lesfreses.com

BODEGA ALCOVI

Fines de semana y festivos / 20€

VISITA GUIADA + GYMKHANA + CATA

Visita guiada a la bodega. Posterior gymkhana. Para acabar con una cata de tres vinos acompañados de tapa.

Mínimo 10 personas, máximo 20 personas.
Con reserva previa de grupo cerrado.
Consultar disponibilidad de fecha.

P/ Almedíjar (Castellón)
T/ +34 689 935 719
E/ alcovibodega@gmail.com
W/ www.alcovibodega.com

AIRPULL AVIATION

Todo el año previa reserva / De orto a ocaso / 65 €

BAUTISMO DE AIRE EN AUTOGIRO

Siente el viento en la cara y la libertad de volar en Autogiro.
Vuelo de 20 minutos para una persona.

Precio dirigido para 1 persona.

Todo el año previa reserva / de orto a ocaso / 150€

BAUTISMO DE AIRE "HERMANOS WRIGHT"

Especialmente creado para que descubras la magia de volar. Ideal como sorpresa inolvidable o regalo original para quien tú quieras. Incluye pre-vuelo, vuelo de 20 minutos para dos personas, diploma y recuerdo.

Precio dirigido para 2 personas.

Todo el año previa reserva / De orto a ocaso / 80 €

BAUTISMO DE AIRE EN ULTRALIGERO

La mejor opción cuando la experiencia de volar la vive una persona sola.
Vuelo de 30 minutos para una persona.

Precio dirigido para 1 persona.

Todo el año previa reserva / De orto a ocaso / 265€

BAUTISMO DE AIRE "CHARLES LINDBERGH"

Permite una familiarización mayor con el vuelo en avión. Incluye pre-vuelo, vuelo de 45 minutos para dos personas, diploma y recuerdo.

Precio dirigido para 2 personas.

AIRPULL AVIATION

Todo el año previa reserva / De orto a ocaso / 350 €

BAUTISMO DE AIRE "CAÑAS Y BARRO"

Un inolvidable vuelo hasta la costa mediterránea en su confluencia con la Albufera de Valencia. No te harás una impresión de su tamaño hasta que no la contemples desde 2.500 pies de altitud. Incluye pre-vuelo, vuelo de 1 hora para dos personas, diploma y recuerdo. Sólo desde el aeródromo de Requena.

Precio dirigido para 2 persona.

P/ El Rebollar - Requena (Valencia)
T/ +34 687 562 131
E/ sole@airpull.com
W/ www.airpull.com/bautismos-aereos

CELLER DE PROAVA S.XIII

Martes 20.00 h / cita previa / 20€

CATAYOGA

CATAYOGA nace de la fusión de dos mundos que nos apasionan: los vinos de la tierra y nuestra forma de vivir la vida en torno al YOGA.

La actividad discurre en diferentes espacios dentro del Celler del S.XIII, en primer lugar se realiza la práctica del Yoga de una hora aproximada de duración con la que a través de una sintonización y práctica suave de Yoga preparamos nuestro cuerpo y mente para dar paso a la Cata comentada de tres Vinos Ecológicos de la Comunitat Valenciana en la que realizamos una apertura sensorial disfrutando plenamente del momento presente.

Para practicar CATAYOGA no necesitas ser ningún experto en YOGA o en la CATA de VINOS, solo es necesario querer disfrutar de una nueva experiencia.

Para la sesión de Yoga, aforo máximo 10 personas, para la cata posterior 20 personas.

P/ Valencia
T/ +34 963 924 463
E/ celler@proava.org
W/ proava.org/celler-proava

AVISO

Las experiencias enológicas recogidas en este dossier son susceptibles de sufrir cambios a lo largo del tiempo tanto en su disponibilidad, como en sus condiciones o precios. Por favor confirme con el establecimiento interesado la situación actual de la actividad.

GRACIAS

FEDERACIÓN DE
ENOTURISMO
DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

COMUNITAT VALENCIANA L'EXQUISIT mediterrani