

EXPERIENCIAS vendimia 2014

ENOTURISMO

GRUPO MATARROMERA

Premio de Enoturismo
Rutas del Vino de España - ACEVIN



RUTA DEL VINO
RIBERA DEL DUERO
Plan de Dinamización de Producto Turístico

www.grupomatarromera.com

VIVE La Vendimia

Grupo Matarromera acerca el momento cúlmen de su trabajo de todo el año en el campo a sus amigos, clientes y a todos los turistas que quieran acercarse a vivir los días de esplendor de sus viñedos, llenos de uvas ya maduras que esperan ser recogidas y trasladadas a la bodega para poder llegar a convertirse, con tiempo y esfuerzo, en Grandes Vinos del Duero.

Acércate a formar parte de esa experiencia única en la que podrás disfrutar de una vivencia en plena naturaleza, aprender del mundo del vino, catar, maridar y degustar comida y vino típicos de esta zona.



EXPERIENCIAS VENDIMIA

en La
RIBERA
DEL DUERO



MATARROMERA

La Bodega mítica de la Ribera del Duero

Desde épocas inmemoriales la familia Moro viene cultivando las vides y elaborando su vino.

Siguiendo con esta tradición viticultora y bodeguera de sus antepasados, Carlos Moro decide en 1988 renovar el viñedo y proyecta la construcción de una bodega de nueva planta con tecnología moderna, manteniendo las formas de elaboración tradicional e incorporando todos los elementos

de calidad en materiales y control de procesos que ofrece el mundo actual. Así nace Bodega Matarromera, cuyo primer vino fue considerado el mejor vino del mundo.

Emina

Vino, arte y cultura



La Bodega Emina está ubicada en el triángulo de oro del vino que forman las localidades de Valbuena de Duero, Pesquera de Duero y Peñafiel, en la localidad de San Bernardo. En esta bodega, construida a la vanguardia de la innovación y la sostenibilidad, se elabora una línea de vinos modernos acordes con los gustos actuales que no dejará indiferente a los paladares más exigentes.

La Bodega alberga el Museo del Vino Emina en el que el visitante puede conocer todas las instalaciones del edificio mientras realiza un viaje por la cultura y el mundo del vino. El Restaurante La Espadaña de San Bernardo ubicado al lado de la bodega así como el Hotel Rural Emina permite disfrutar de una visita enogastronómica al completo.

RENTO

Paraíso del vino

El tesoro mejor guardado es Bodega Rento, en la DO Ribera del Duero. La antigua casa del Marqués de Olivares guarda en su bóveda artesonada de ladrillo una exclusiva colección de barricas.



La Máquina del Tiempo

Nicasio es un trabajador del campo en los viñedos de Matarromera, aunque realmente él siempre ha querido ser protagonista de la historia... Nicasio y sus locuras acompañaran a una visita donde historia, cultura, vino y risas están garantizadas.

Esta experiencia incluye:

- Una noche de alojamiento en habitación doble en régimen de alojamiento y desayuno en **Hotel Rural Emina**.
- Visita al Jardín de Variedades, vendimia y taller de cata de uvas.
- Visita **teatralizada** a **Bodega Museo Emina**.
- **Cata** dirigida de tres vinos.
- **Almuerzo Castellano** con Lechazo Asado IGP maridado con 4 vinos de **Grupo Matarromera** en **Restaurante La Espadaña de San Bernardo**.

Precio por persona en Habitación doble: **95,00 €**

Noche adicional en habitación doble: 27,00 €/persona

Precio de la actividad sin alojamiento ni almuerzo 15,00€

Consulte la posibilidad de ampliar la oferta enoturística

Consulte la posibilidad de instalar cama supletoria

Consulte la posibilidad de viajar con niños



Vendimia en Emina

Una completa jornada dedicada a conocer los secretos de la vendimia y elaboración del primer mosto de la manera más tradicional. Nos acercaremos al Jardín de Variedades que rodea la bodega. Una visita para todos los públicos en la que el Museo del Vino y Bodega Emina nos descubrirán la historia y elaboración del vino.

Esta experiencia incluye:

- Una noche de alojamiento en habitación doble en régimen de alojamiento y desayuno en **Hotel Rural Emina**.
- Visita al Jardín de Variedades, vendimia y taller de cata de uvas.
- Visita a **Bodega Museo Emina**.
- **Curso de cata** dirigido de cinco vinos.
- **Almuerzo Castellano** con Lechazo Asado IGP maridado con 4 vinos de **Grupo Matarromera** en **Restaurante La Espadaña de San Bernardo**.

Precio por persona en Habitación doble: **110,00 €**

Noche adicional en habitación doble: 27,00 €/persona

Precio de la actividad sin alojamiento ni almuerzo 30,00€

Consulte la posibilidad de ampliar la oferta enoturística

Consulte la posibilidad de instalar cama supletoria

Consulte la posibilidad de viajar con niños



Vendimia en Matarromera

Le proponemos una experiencia única que le permitirá conocer, durante un fin de semana, todo el proceso de la elaboración de los prestigiosos vinos de **Bodega Matarromera**. Disfrutaremos de un paseo por los viñedos de **Matarromera** situados en la Milla de Oro de la **Ribera del Duero**.

Conocerá las técnicas vitivinícolas y las peculiaridades de la uva **Tempranillo**.

Esta experiencia incluye:

- Una noche de alojamiento en habitación doble en régimen de alojamiento y desayuno en **Hotel Rural Emina**.
- Visita guiada por viñedos anexos a **Bodega Matarromera**.
- Cata de uvas autóctonas de la variedad Tempranillo.
- Visita a **Bodega Matarromera**.
- Cata dirigida de tres vinos.
- Almuerzo Castellano con Lechazo Asado IGP maridado con 4 vinos de **Grupo Matarromera** en **Restaurante La Espadaña de San Bernardo**.

Precio por persona en Habitación doble: **95,00 €**

Noche adicional en habitación doble: 27,00 €/persona

Precio de la actividad sin alojamiento ni almuerzo 15,00€

Consulte la posibilidad de ampliar la oferta enoturística

Consulte la posibilidad de instalar cama supletoria

Consulte la posibilidad de viajar con niños



Vendimia en Rento

Participaremos en la vendimia. La cata de uvas, la recolección de los racimos y el transporte en cajas. Ya en Bodega Rento, participará en la selección manual de la uva. Conocerá de primera mano el proceso de elaboración

Esta experiencia incluye:

- Una noche de alojamiento en habitación doble en régimen de alojamiento y desayuno en **Hotel Rural Emina**.
- Vendimia y taller de cata de uvas.
- Visita a **Bodega Rento**.
- Cata del primer mosto.
- Cata del vino en bodega.
- Cata del vino terminado
- Almuerzo Castellano con Lechazo Asado IGP maridado con 4 vinos de **Grupo Matarromera** en **Restaurante La Espadaña de San Bernardo**.

Precio por persona en Habitación doble: **110,00 €**

Noche adicional en habitación doble: 27,00 €/persona

Precio de la actividad sin alojamiento ni almuerzo 30,00€

Consulte la posibilidad de ampliar la oferta enoturística

Consulte la posibilidad de instalar cama supletoria

Consulte la posibilidad de viajar con niños



Vendimia en la Ribera

Sábado Bodega Emina

Nos acercaremos al Jardín de Variedades que rodea la bodega. Una visita para todos los públicos en la que el **Museo del Vino** y **Bodega Emina** nos descubrirán la historia y elaboración del vino.

Curso de cata dirigido de cinco vinos.

- Vendimia y taller de cata de uvas.
- Visita a **Bodega Emina** y Jardín de Variedades
- Curso de cata dirigido de cinco vinos

Alojamiento en **Hotel Rural Emina**

Restaurante La Espadaña de San Bernardo

Almuerzo con Lechazo Asado IGP maridado con 4 vinos de **Grupo Matarromera**.

Bodega Rento

Tras ser casa del Marqués de Olivares, Rento fue mesón y convento de los Jesuitas hasta su expulsión por Carlos III en el siglo XIX, época en la que la familia Moro se hace cargo de la misma. Le abrimos el alma de Rento, sus barricas. Cate este gran vino directamente desde el roble, con toda su potencia. Cata del primer mosto

- Visita a **Bodega Rento**
- Cata especial dirigida en bodega
- Cata dirigida de Rento

Domingo Bodega Matarromera

Disfrutaremos de un paseo por los viñedos de **Matarromera** situados en la Milla de Oro de la Ribera del Duero. Conocerá las técnicas vitícolas y las peculiaridades del Tempranillo. Esta experiencia también incluye visita guiada por la bodega y cata dirigida de tres vinos.

- Visita guiada por viñedos anexos a la bodega
- Cata de uvas autóctonas de la variedad Tempranillo.
- Visita a **Bodega Matarromera**
- Cata dirigida de tres vinos

Precio por persona en Habitación doble en régimen de alojamiento y

Desayuno en Hotel Rural Emina: **145,00 €**

Noche adicional en habitación doble: 27,00 €/persona

Consulte la posibilidad de ampliar la oferta enoturística

Consulte la posibilidad de instalar cama supletoria

Consulte la posibilidad de viajar con niños



Vendimia Premium en la Ribera

Sábado Bodega Emina

Nos acercaremos al Jardín de Variedades que rodea la bodega. Una visita para todos los públicos en la que el **Museo del Vino** y **Bodega Emina** nos descubrirán la historia y elaboración del vino.

Curso de cata dirigido de cinco vinos.

- Vendimia y taller de cata de uvas.
- Visita a **Bodega Emina** y Jardín de Variedades
- Curso de cata dirigido de cinco vinos

Alojamiento en **Hotel Rural Emina**

Restaurante La Espadaña de San Bernardo

Almuerzo con Lechazo Asado IGP maridado con 4 vinos de **Grupo Matarromera**.

Bodega Rento

Tras ser casa del Marqués de Olivares, Rento fue mesón y convento de los Jesuitas hasta su expulsión por Carlos III en el siglo XIX, época en la que la familia Moro se hace cargo de la misma. Le abrimos el alma de Rento, sus barricas. Cate este gran vino directamente desde el roble, con toda su potencia. Cata del primer mosto

- Visita a **Bodega Rento**
- Cata especial dirigida en bodega
- Cata dirigida de Rento

Domingo Bodega Matarromera

Disfrutaremos de un paseo por los viñedos de **Matarromera** situados en la Milla de Oro de la Ribera del Duero. Conocerá las técnicas vitícolas y las peculiaridades del Tempranillo. Realizaremos una **Cata a Ciegas** para comprobar todo lo aprendido en el Curso de Cata.

Precio por persona en Habitación doble en régimen de alojamiento y desayuno en Hotel Rural Emina: **160,00 €**

Noche adicional en habitación doble: 27,00 €/persona

Consulte la posibilidad de ampliar la oferta enoturística

Consulte la posibilidad de instalar cama supletoria

Consulte la posibilidad de viajar con niños



Enoruta Vendimia en la Ribera

Viernes Valbuena de Duero

Alojamiento en Hotel Rural Emina

Sábado Valbuena de Duero

Desayuno en el hotel.

Recogida en **Hotel Rural Emina** y salida en dirección a un viñedo de **Grupo Matarromera**, dónde participaremos en la vendimia. La cata de uvas, la recolección de los racimos y el transporte en cajas. Ya en **Bodega Rento**, participará en la selección manual de la uva. Conocerá de primera mano el proceso de elaboración.

- Cata del primer mosto
- Cata del vino en bodega
- Cata del vino terminado

Traslado a **Bodega Emina**

Restaurante La Espadaña de San Bernardo

Almuerzo con Lechazo Asado IGP maridado con 4 vinos de **Grupo Matarromera**.

Bodega Emina

Nos acercaremos al Jardín de Variedades que rodea la bodega. Una visita para todos los públicos en la que el Museo del Vino y Bodega Emina nos descubrirán la historia y elaboración del vino.

Curso de cata dirigido de cinco vinos.

- Vendimia y taller de cata de uvas.
- Visita a **Bodega Emina** y Jardín de Variedades
- Curso de cata dirigido de cinco vinos

Traslado a **Hotel Rural Emina** y tiempo libre

Alojamiento en **Hotel Rural Emina**

Domingo Valbuena de Duero

Desayuno en el hotel.

Recogida en **Hotel Rural Emina** y salida en dirección a **Bodega Matarromera**.

Disfrutaremos de un paseo por los viñedos de **Matarromera** situados en la Milla de Oro de la Ribera del Duero. Conocerá las técnicas vitivinícolas y las peculiaridades del Tempranillo. Esta experiencia también incluye visita guiada por la bodega y cata dirigida de tres vinos.

- Visita guiada por viñedos anexos a la bodega
- cata de uvas autóctonas de la variedad Tempranillo.
- Visita a **Bodega Matarromera**
- Cata dirigida de tres vinos

Precio por persona en Habitación doble en régimen de alojamiento y desayuno en Hotel Rural Emina: **232,00 €**

Noche adicional en habitación doble: 27,00 €/persona

Incluye transporte conforme itinerario y servicios detallados en el mismo.

Consulte la posibilidad de ampliar la oferta enoturística

Consulte la posibilidad de instalar cama supletoria

Consulte la posibilidad de viajar con niños



Resumen e información adicional

	Por persona en Habitación Doble	Habitación Individual	3ª Persona en Habitación Doble	Niños*
La Máquina del Tiempo	95.00€	128.00€	92.00€	50.00€
Vendimia en Emina	110.00€	138.00€	102.00€	50.00€
Vendimia en Matarromera	95.00€	123.00€	87.00€	50.00€
Vendimia en Rento	110.00€	138.00€	102.00€	50.00€
Vendimia en la Ribera	145.00€	173.00€	137.00€	50.00€
Vendimia Premium	160.00€	188.00€	152.00€	50.00€
Enoruta Vendimia	232.00€	359.00€	187.00€	110.00€

*Niños hasta 12 años compartiendo habitación con dos adultos.

Los precios comprenden los servicios que estén incluidos en cada producto/oferta contratado. Los precios no incluyen: Extras de ningún tipo tales como cafés, vinos, licores, aguas minerales, regímenes alimenticios especiales, lavado y planchado de ropa, servicios opcionales de hotel y en general, cualquier otro servicio que no figure expresamente en el programa/oferta.

Restaurante La Espadaña de San Bernardo

Almuerzo con Lechazo Asado IGP maridado con 4 vinos incluye:

- Sopa castellana o salmorejo
- Langostinos horneados al Emina Verdejo
- Sorbete
- Lechazo churro (IGP) asado al estilo tradicional con ensalada
- Postre casero
- Café o infusión

Fechas y horarios

La vendimia es uno de los momentos clave, además de ser el primer paso, en la elaboración del vino. Los periodos de la vendimia varían por zonas, es decir que el periodo de la vendimia es diferente en las distintas bodegas de Grupo Matarromera. Otros aspectos para tener en cuenta son las condiciones climáticas de la zona de producción, la variedad de uvas y el tipo de vino que se va a elaborar.

Experiencia		Fechas
La Máquina del Tiempo	Sábados	30 de septiembre al 29 de noviembre de 2014
Vendimia en Emina	Todos los días	12 de septiembre al 2 de noviembre de 2014*
Vendimia en Matarromera	Todos los días	12 de septiembre al 2 de noviembre de 2014*
Vendimia en Rento		4 de octubre
Vendimia en la Ribera	Fines de semana	12 de septiembre al 2 de noviembre de 2014*
Vendimia Premium	Fines de semana	12 de septiembre al 2 de noviembre de 2014*
Enoruta Vendimia	Fines de semana	12 de septiembre al 2 de noviembre de 2014*

* Las fechas podrán variar en función de las condiciones climáticas y de las decisiones técnicas de nuestro equipo de enólogos.