

VINTAGE SPAIN 
Rutas de vino

VENDIMIA EN LA RIOJA. 2009

**Vamos a conocer la vendimia, el pisado de las uvas,
el prensado y la elaboración del vino**

La Rioja tiene el mismo encanto que otras regiones europeas más conocidas como la Toscana o la Provenza: sol, maravillosos paisajes, colinas y valles, gente amable, buena comida y buen vino, pero sin estar tan masificada por el turismo. Es una tierra con arte, historia y cultura, simplemente un placer para los sentidos.



**Rutas de Vino tiene el placer de invitarte al
disfrutar de la vendimia**

Calendario de vendimia en la Rioja en 2009 con Rutas de Vino

- **3 octubre. Vendimia familiar**
- **2-4 y 16-18 octubre. Fin de semana de vendimia en la Casa del Cofrade**
- **Todos los días posibilidad de realización de la actividad en grupo o de forma individual.**
 - **Vendimia + visita a bodega, 40 euros por persona**
 - **Vendimia +pisado, 45 euros por persona**

FIN DE SEMANA EN LA CASA DEL COFRADE

3 y 17 de OCTUBRE, 2009

ALOJAMIENTO: LA CASA DEL COFRADE:

www.lacasadelcofrade.com

Ctra.de Nalda, Km 9, 26120. Albelda de Iregua - La Rioja - Tf.: 941 444 426

Es el primer Hotel-Bodega de La Rioja que nace dentro de las instalaciones de Bodegas Vinícola Real en la localidad de Albelda de Iregua, a tan sólo 15 km de la capital riojana, Logroño.

La Historia de Albelda de Iregua se remonta al siglo X. En esta época existía el Monasterio de San Martín de Albelda, tan importante como el conocido Monasterio de Yuso y Suso en San Millán de la Cogolla. En este Monasterio de San Martín, se decía que se contaba con alrededor de 200 monjes, de ahí la marca por excelencia del vino de Bodegas Vinícola Real, "200 Monges", con "g" por la escritura antigua.

Un edificio de piedra de nueva construcción, que se asemeja a un "monasterio", distribuido en: planta baja que es la bodega, 1ª y 2ª planta son las habitaciones del Hotel y por último el torreón que es el que llamamos Mirador, una salita de estar para nuestros clientes.



Programa sábado Vendimia, visita a bodega y comida

10.30 h. Salimos de la Casa del Cofrade para ir desde allí al viñedo. Allí, después de las explicaciones necesarias cortaremos las uvas. Después nos trasladamos a la bodega Vinícola Real en el mismo hotel, donde realizaremos una visita especial de vendimia, para aprender cómo se hace el vino y cómo evoluciona desde la uva a la botella. Probaremos el mosto sin fermentar, el mosto fermentado y el vino ya hecho, del depósito, el vino envejeciendo de la bodega y por fin de la botella. Continuamos con un almuerzo riojano en la bodega, patatas con chorizo y chuletillas.

Precios:

Fin de semana entero: 165 euros por persona incluye dos noches de alojamiento y desayuno, la vendimia, comida y visita a bodega

Una noche, 120 euros por persona, incluye una noche de alojamiento y desayuno, la vendimia, comida y visita a bodega

Actividades sueltas

Vendimia + visita bodega + comida: 75 euros por persona

Vendimia + visita bodega = 40 euros

Visita bodega + comida = 50 euros

Solo vendimia: 25 euros

Solo visita bodega: 15 euros

Solo comida: 40 euros

RUTAS DE VINO S.L. – C/ Burgos 9 4 B. 09200 Miranda de Ebro (Burgos) SPAIN

Tel: (+34) 947 310126 - Movil: (+34) 699 246534 - Fax: (+34) 947 069787

www.rutasdevino.com — info@rutasdevino.com • www.vintagespain.com - info@vintagespain.com

*Rutas de Vino S.L. es promotora de la Agencia de Viajes A2VIJES, Licencia CYCL 09-37
CIF: B09454638. Inscrita en el R.M. de Burgos. Tomo 541. Libro 332. Folio 216. Hoja BU-11165*

VENDIMIA FAMILIAR EN LA RIOJA

3 Octubre 2009

Programa Fin de semana completo: 2 - 4 octubre:

Viernes. Llegada a la casa rural Los Colmenares en Cuzcurrita www.loscolmenares.com. Cena opcional

Sábado. Desayuno. Visita a bodega especial vendimia familiar. Comida en el campo. Vendimia. Cena en la casa rural.

Domingo. Desayuno. Día libre. Se sugiere la visita al Museo del Vino Dinastía Vivanco o al centro Villa Lucía. Si hace bueno se puede hacer senderismo o ir en bici. También está la opción del SPA o ver más bodegas.



Programa solo vendimia: 3 octubre

Se trata de una jornada llena de sensaciones, contrastes y sorpresas permanentes, en el que mientras vamos descubriendo la Cultura del Vino, disfrutaremos de la riqueza paisajística, cultural, gastronómica y sobre todo humana de un lugar único y excepcional como es La Rioja. Todo ello perfectamente organizado para el disfrute de los más pequeños.

De la mano de nuestro amigo Lorenzo, de **SENDAS y CIMAS**, veremos la vendimia directamente, cortando las uvas de los viñedos y almorzando allí mismo. Pisaremos las uvas en la bodega o en lagares rupestres, viendo la elaboración del vino, comiendo al aire libre y bebiendo el mosto.

11.30h. Visita a bodega especial vendimia. Visita a una bodega para aprender cómo se hace el vino y cómo evoluciona desde la uva a la botella. Probaremos el mosto sin fermentar, el mosto fermentado y el vino ya hecho, del depósito, el vino envejeciendo de la barrica y por fin de la botella. Los niños harán una cata de gominolas o mostos.

13.30 h. Almuerzo riojano al aire libre (si el tiempo no es bueno se comerá en un restaurante o bodega). Prepararemos el fuego y las brasas para comer al aire libre y degustar un tradicional menú riojano: chuletillas, morcilla, chorizo, etc. con vino de Rioja y refresco para los niños.

16.30 h. Vendimia. Salimos al viñedo y allí cortaremos las uvas. Después nos trasladaremos a la bodega o a un lagar rupestre donde realizaremos el pisado de las uvas y la recogida del mosto, tal como lo hacían nuestros antepasados hace 700 años. Allí nos explicarán el proceso de elaboración del vino.

PRECIOS por persona en euros IVA incluido

Programa	Adultos en habitación doble	Niños hasta 5 años con cama supletoria	Niños de 6 a 15 años compartiendo habitación con sus padres
Fin de semana completo	170	40	90
Día completo de vendimia	80	10	40
Solo vendimia y pisado	35	Gratis	20

RUTAS DE VINO S.L. – C/ Burgos 9 4 B. 09200 Miranda de Ebro (Burgos) SPAIN

Tel: (+34) 947 310126 - Movil: (+34) 699 246534 - Fax: (+34) 947 069787

www.rutasdevino.com — info@rutasdevino.com • www.vintagespain.com - info@vintagespain.com

Rutas de Vino S.L. es promotora de la Agencia de Viajes A2VIAJES, Licencia CYCL 09-37
CIF: B09454638. Inscrita en el R.M. de Burgos. Tomo 541. Libro 332. Folio 216. Hoja BU-11165

Fin de semana completo: incluye dos noches de alojamiento y desayuno, la vendimia, comida y visita a bodega y cena el sábado

Día completo de vendimia: incluye la vendimia, comida y visita a bodega

Solo la vendimia y el pisado: incluye la vendimia y el pisado

ALOJAMIENTO: Casa rural los Colmenares en Cuzcurrita.

www.loscolmenares.com

Plaza Mayor 9. 26214 Cuzcurrita De Rio Tiron. Tel 941 301 821



Los Colmenares es una casa rural con mucho encanto en el centro de Cuzcurrita. Tiene 7 habitaciones y en casi todas cabe una cama supletoria e incluso dos. Además sirven desayunos y cenas.

Cuzcurrita es un pueblo muy animado con restaurantes y bares y un casco medieval precioso

RUTAS DE VINO S.L. – C/ Burgos 9 4 B. 09200 Miranda de Ebro (Burgos) SPAIN

Tel: (+34) 947 310126 - Movil: (+34) 699 246534 - Fax: (+34) 947 069787

www.rutasdevino.com — info@rutasdevino.com • www.vintagespain.com - info@vintagespain.com

*Rutas de Vino S.L. es promotora de la Agencia de Viajes A2VIAJES, Licencia CYCL 09-37
CIF: B09454638. Inscrita en el R.M. de Burgos. Tomo 541. Libro 332. Folio 216. Hoja BU-11165*