

## *Catas10* & Bodegas El Lagar de Isilla.



*Cursos de Cata y Enoturismo*  
Bodegas El Lagar de Isilla  
Aranda de Duero y La Vid  
(Burgos)



---

*Opción-1 CURSO DE CATA y Enoturismo 134 €/pers. en habitación Individual (IVA incluido).*

*Opción-1 CURSO DE CATA y Enoturismo 242 €/pers. por pareja en Habitación Doble (IVA incluido)*

La Bodega se encuentra en una finca de estilo colonial de 1.890. En la actualidad la bodega se ubica en las antiguas edificaciones, respetando los materiales nobles como madera y piedra acompañadas de ladrillo.

La bodega la componen cinco naves y un edificio social con oficinas, sala de catas y un porche típico que abraza a la bodega. Al lado de la bodega existe un edificio de estilo colonial llamado La Casona de La Vid, el cual se restaurará para una posada de turismo rural, completando el complejo enológico.



Y la Bodega Histórica la componen una serie de galerías subterráneas, a 12 m. de profundidad en el mismo casco antiguo de Aranda de Duero.

Se excavaron en los siglos XIII - XIV, aunque el primer indicio de las bodegas de Aranda, data en el siglo XV. Su utilidad principal ha sido la de conservar el vino, pero en algunas ocasiones se usaba también como refugio o como vía para salir fuera de la muralla.

## ***CURSO DE CATA Y ENOTURISMO***

### ***SÁBADO***

11:00 Llegada y recepción en Bodega de elaboración El Lagar de Isilla en la Antigua Ctra. Nacional 122 en la Vid (Burgos).

-Visita guiada a la Bodega e instalaciones.

11:30 Iniciación a la Cata y Cata de 4 vinos (2,30 horas)

Curso de Iniciación y con cata de 4 vinos: Rosado, Tinto Joven, Tinto Roble, y Tinto Crianza con aperitivo de chorizo, queso, salchichón.



14:00 Llegada al Mesón-Restaurante-Asador El Lagar de Isilla

- Visita guiada a la Bodega Histórica en Aranda de Duero. Se puede realizar también después de comer.

14:30 Comida con dos opciones:

## ***CURSO DE CATA Y ENOTURISMO***

### ***Opción-1 Comida Castellana:***

Sopa o Pastel de la Huerta, Pincho de Chorizo, Morcilla a la Brasa, Ensalada de Pimientos Asados con anchoas y Bonito, Cordero Lechal Asado en Horno de Leña, Ensalada Verde, Tarta de Hojaldre con Crema y Nata, Café y Chupito de Licor, Vino de la Ribera del Duero, Agua y Pan.



### ***Opción-2 Comida en Restaurante Arandos (Tablas Mixtas para 2 personas),***

El restaurante está situado en el centro de Aranda donde degustaremos una de sus famosas Tablas Mixtas de Carne, Pescado, Marisco: Espárragos, Lomo Ibérico, Queso, Chuletillas de Lechazo, Cigalas y Langostinos a la Plancha, Bacalao Fresco Relleno, Calamares a la Romana y Morcilla de Aranda con Postre a Elegir, Café, Chupito de Licor, vino Rosado o roble, Agua y Pan.



### *Tarde del SÁBADO*

Visitas libre por Aranda (Puente Romano, Santa María, San Juan, Bodegas Históricas (CIAVIN:Centro de Interpretación de la Arquitectura del Vino). Oficina de Información y Turismo de Aranda: 947 510476.

Visita al Monasterio de la Vid: 947 530510.

**21:30 Cena Menú de Tapas** (servido en la barra típica castellana del restaurante): Ración de Ibéricos, Ración de Croquetas, Surtido de Tapas Variadas (6 unidades), con Vino Tinto Joven o Rosado, y Postre Pimiento Caramelizado Relleno de Crema de Queso y Copa de Vino Dulce.

### **23:00 Alojamiento y Desayuno en Hotel Alisis**

**: [www.hotel-alisi.com](http://www.hotel-alisi.com)**



### *Mañana del DOMINGO:*

Visita libre Peñaranda, Peñañiel, Silos, Covarrubias,...

Castillo de Peñañiel, Covarrubias, otras Bodegas elaboradoras de la Ribera o Históricas, Monasterio de Silos, ...



***El precio desde 134 € por persona en habitación individual o 242 € por pareja en habitación doble (IVA incluido) con Curso de Iniciación a la Cata y Cata de 4 vinos (2 horas), incluye:***

- Alojamiento y desayuno en Hotel Alisi\*\* (1 noche) en Habitación individual o doble, según opción elegida.
- Curso de Iniciación a la Cata y Cata de 4 vinos (2 horas).
- Visita guiada a Bodega Elaboradora (La Vid) y Bodega Histórica en Aranda de Duero. (Desplazamientos no incluidos).
- Comida del sábado (según opción elegida) y cena de tapas (sábado).
- Precios por persona, con suplemento de 20€ por habitación uso individual.

.Nota: Los desplazamientos son por cuenta del cliente, salvo costes a convenir

Información y contacto en:  
**609 87 35 09 ó 675 77 66 18**

09400 ARANDA DE DUERO  
BURGOS  
ESPAÑA

Teléfono: 609 87 35 09  
675 77 66 18

Fax: 947 51 25 39

Correo: javiersoleralonso@catas10.es  
josemarialopez@catas10.es