



Vendimias y Enoturismo Octubre - Noviembre 2010

VENDIMIAS Y RUTA DE DOS NOCHES:

DIA 1:

21.30 Cena Con:

- Crema de Trigueros
- Ensalada del chef al centro
- Merluza a la vasca
- Postre
- Pan, agua, vino y café

DIA 2:

09.30 – 10.00 Desayuno Buffet

10.30 Comenzamos El Día de Vendimia En Los Viñedos del Hotel. El Enólogo nos Explicará los viñedos y la elaboración de vinos.

Descanso y aperitivo con tortilla, chorizo y porrones de Vino. Pisado de la uva, prensado y degustación del primer mosto.

13.00 Cata guiada de tres vinos de la D.O. Ribera del Duero. (Rosado, Joven y Crianza).

14.45 Comida en el Asador Restaurante Tudanca con:

- Ensalada de endivias rojas con foie, frutos secos y reducción de Pedro Ximenez al centro.
- Pastel de verduras gratinado con salsa de piquillos.
- Entrecot a la plancha con guarnición.
- Postre.
- Pan, agua, vino y café.

16.45 Salida y visita a una bodega de elaboración.

19.00 Ruta por Aranda de Duero, visitando sus bodegas subterráneas.

21.30 Cena en el Asador Restaurante Tudanca con:

- Menestra de verduras
- Pencas Rellenas de ibérico
- Escalopines a la pimienta
- Postre. Pan, agua, vino y café



DIA 3:

09.30 Desayuno Buffet.

10.30 Salida hacia Peñafiel.

11.00 Visita al Castillo y Museo del Vino de Peñafiel.

14.45 Comida en el Asador Restaurante Tudanca con Almuerzo Típico:

- Chorizo y Morcilla.
- Revuelto de la casa.
- Cordero Lechal Preparado En Nuestro Horno De Leña Con Ensalada.
- Hojaldre Especial Tudanca.
- Acompañado con Vino D.O. Ribera del Duero.

INCLUYE:

ENÓLOGO, MATERIAL NECESARIO VENDIMIA, APERITIVO EN LAS VIÑAS, CATA, VISITA A PEÑARANDA, ENTRADA A BODEGA DE LAS ANIMAS Y CIAVIN, BODEGA, ENTRADA AL CASTILLO Y MUSEO DEL VINO DE PEÑAFIEL, 2 PENSIONES COMPLETAS EN HOTEL 4*

Recomendamos para el trabajo en el campo la ropa adecuada y pantalones que se puedan subir hasta la rodilla para la realización del pisado de la uva.

ACTIVIDAD GARANTIZADA PARA UN MÍNIMO DE 15 PERSONAS

NO INCLUYE: Traslado a los lugares de la ruta

PRECIO POR PERSONA EN HABITACIÓN DOBLE:

225.00 € (IVA 7% INCLUIDO)

Tel. 609 87 35 09 Javier Soler
Tel. 675 77 66 18 Jose Mª Lopez

Catas10@catas10.es
www.catas10.es