



TARIFAS VISITAS y ACTIVIDADES ENOTURISMO 2015-16

ESTÁNDAR- Visita a bodega y viñedos con cata de 2 vinos + tapa (chorizo, salchichón y queso).

Duración: 1,5 hrs aproximadamente.

- Adultos- 12 €
- Niños de 12 a 17 años- 6€ (Incluye mosto y tapa)
- Menores de 12 años- 0 € (Incluye mosto y galletitas saladas)

Lunes a Viernes de 10 a 18 h con **CITA PREVIA**

Sábados y Domingos- 11h y 13h.

Sábados tarde, festivos y puentes – Consultar bodega.

PREMIUM- Visita a bodega y viñedos con cata de 4 vinos + tapa (jamón ibérico y queso de oveja)

Duración: 2 hrs aproximadamente.

- Adultos- 18 €
- Niños de 12 a 17 años- 8 € (Incluye mosto y tapa)
- Menores de 12 años- 0 € (Incluye mosto y galletitas saladas)

ESTÁNDAR PRIVADA (*Lunes a domingo con cita previa*)

- Lunes a Viernes NO FESTIVOS, NI PUENTES: 90 € hasta 6 pax- 15€ por persona adicional.
- SÁBADOS, DOMINGOS, FESTIVOS y PUENTES: 150 € hasta 10 pax- 15 € por pax. adicional.

PREMIUM PRIVADA (*Lunes a domingo con cita previa*)

- Lunes a Viernes NO FESTIVOS, NI PUENTES: 25 € por persona
- SÁBADOS, DOMINGOS, FESTIVOS y PUENTES: 100 € hasta 4 pax- 25 € por pax. adicional.

L E G A R I S



GRUPOS

A partir de 20 personas

- Visita con cata de 1 vino (roble ó verdejo) + palitos de pan – 4,50 €
- Visita con cata de 1 vino (Crianza) + galletitas saladas y frutos secos- 5,75 €
- Visita con cata de 1 vino (roble o verdejo) + tapa de chorizo, salchichón y queso – 6, 50 €
- Visita con cata de 1 vino (crianza) + tapa de chorizo, salchichón y queso – 7, 50 €
- Visita con cata de 2 vinos (Verdejo + Crianza) + galletitas saladas y frutos secos – 8,50 €
- Visita con cata de 2 vinos (Verdejo + Crianza) + tapa de chorizo, salchichón y queso – 10 €
- Visita con cata de 3 vinos + tapa de chorizo, salchichón y queso- 12,50 €
- Visita con cata de 3 vinos + tapa de jamón, ibérico y queso castellano de oveja- 15 €
- Visita con cata de 4 vinos y tapa de jamón ibérico y queso castellano de oveja- 16,50 €



CURSOS DE CATA – CATAS ESPECIALES

“ESTILOS del DUERO” – Cata comparativa de vinos de distintas categorías.

Cursillo de Introducción a la elaboración y cata de vinos.

Incluye visita a bodega y viñedos, presentación sobre la elaboración de vinos tintos y blancos. Teoría de cata y cata comentada de 4 vinos; un blanco Verdejo (D.O. Rueda) y tres tintos (roble, crianza y reserva D.O. Ribera del Duero). Para comprender las diferencias entre los diferentes estilos de vino según su elaboración y tipo de crianza.

Precio por persona: 32 €

Duración de la actividad: 2, 5 hrs aprox.

Grupos mínimo 6 personas.

“LAS EDADES DEL VINO” - Cata Vertical

Cursillo de introducción a la elaboración y cata de vinos tintos.

Incluye visita a bodega y viñedos, presentación sobre la elaboración de vinos tintos y blancos. Teoría de cata y cata comentada de 4 vinos tintos crianza de diferentes añadas.

Para comprender la evolución de un mismo estilo de vino con el paso de los años.

Precio por persona: 35 €

Duración de la actividad: 2, 5 hrs aprox.

Grupos mínimo 6 personas.

“DE LA BARRICA A LOS SENTIDOS” - Cata de barricas

Cursillo de cata para profundizar en el apasionante mundo de las barricas.

Incluye visita a bodega y viñedos, presentación teórica acerca de las barricas, desde el bosque hasta la copa, y cata de 4 vinos envejecidos en cuatro tipos de barrica diferentes.

Para comprender la importancia de la selección de barricas para diferenciar y matizar los vinos.

Precio por persona: 40 €

Duración de la actividad: 2, 5 hrs aprox.

Grupos mínimo 6 personas.

L E G A R I S



WINE BAR

VINOS POR COPA PARA DISFRUTAR

(Servidos en copa grande con galletitas saladas y frutos secos)

- VERDEJO – 1,50 €
- ROBLE- 1,80 €
- CRIANZA- 2,80 €
- RESERVA- 3,70 €

WINE FLIGHTS PARA CATAR

(Diferentes combinaciones de vinos por copa servidos en catavinos con palitos de pan para catar como un profesional)

- LOS JOVENES - Verdejo + Roble- 3 € por persona.
- LOS INTERMEDIOS - Roble + Crianza- 4 € por persona.
- LOS MADUROS- Crianza + Reserva- 6 € por persona.
- LOS TINTOS- Roble + Crianza + Reserva- 7€ por persona.
- TODOS- Verdejo + Roble + Crianza + Reserva – 8€ por persona.

TAPAS

- Queso de Oveja ----- 4, 00 €
- Salchichón, Chorizo y Queso de Oveja ----- 6, 00 €
- Jamón Ibérico ----- 11, 00€
- Jamón Ibérico y Queso de Oveja ----- 14, 00€