

## **VEN A HACER TU VINO CON NOSOTROS**

Es una propuesta participativa, para aquellos que les gustaría conocer de cerca los procesos de cultivo y elaboración del vino. Nosotros ponemos las viñas, la bodega, etc. y te invitamos a “hacer tu vino con nosotros”.

A través de tres visitas de fin de semana a lo largo del año: Septiembre (vendimia y elaboración), Diciembre (fiesta/cata de vinos nuevos) y Mayo (cultivo de la vid y cata de crianzas).

Estas visitas en un ambiente distendido y cordial, conjugan aspectos formativos con otros más lúdicos. Eligiéndose para cada una de ellas un motivo gastronómico basado en la tradición, que permite acercarnos a los ritos y costumbres, como parte integrante del hecho cultural de cultivo y elaboración del vino.

Tendrás un contacto directo con la tierra y el discurrir de los ciclos naturales del viñedo. Sentirás el calor madurando las uvas, y te sorprenderás con los colores cambiantes. Conocerás la elaboración del vino, impregnándote de sus aromas; aprendiendo a utilizar juiciosamente los métodos naturales y cuidados precisos, para obtener lo que puedes llamar con toda razón y orgullo “mi vino”.

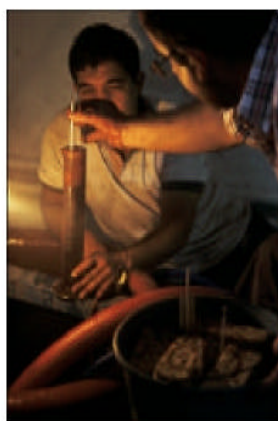
Descubrirás a través de la cata, como las diferentes añadas y tipos de vino son el resultado de unas condiciones del terruño y del saber hacer del artesano en bodega. Disfrutarás de la evolución y crianza en bodega de los reservas, conociendo sus cualidades.

### **BODEGA EXCLUSIVA**

En las visitas de Diciembre y Mayo podrás llevarte lotes de botellas, que incluso pueden tener un etiquetado personalizado (particular o de empresa) de vinos jóvenes y de crianza.

### **PROGRAMA/ CALENDARIO**

En cada una de estas fechas (Septiembre, Diciembre, Mayo) la bodega establecerá un fin de semana para poder realizar esta actividad, que se comunicará a las personas interesadas, para su inscripción. Para grupos (mínimo 6 personas) se concierta un calendario adecuado a sus necesidades.



**Programa:**

**Sábado**

**SEPTIEMBRE**

**NOVIEMBRE**

**MAYO**

11h. Llegada a la finca.

-Llegada a la finca.

-Llegada a la finca.

11:30 h. Visita a los viñedos y vendimia.

- Visita a los viñedos y explicación del trabajo del campo.

- Visita a los viñedos y explicación del trabajo del campo.

14:00 h. Comida de vendimia.

-Comida Típica.

-Comida Típica.

18:00 h. Visita a la bodega y elaboración de vino.

17:00 h. Fiesta y cata de vino nuevo.

18:00 h. fiesta y cata de vino en barrica.

-Recorrido libre por Valdepeñas

-Recorrido libre por Valdepeñas.

-Recorrido libre por Valdepeñas

**Domingo**

9:3 h.Desayuno.

-Desayuno

-Desayuno.

11:00 h. Curso de cata de vinos. 1ª parte. Introducción: La Bodega en casa.

-Curso de cata de vinos.2ª parte. Vinos Jóvenes y Crianza.

-Curso de cata de vinos,3ª parte. Vinos especiales. Maridajes

14:30 h. Comida.

-Comida

-Comida.

17:00 h. Salida

-Salida.

-Salida