

Campo Eliseo

RUEDA

ENOTURISMO EN CAMPO ELISEO

Campo Eliseo es un proyecto único en el que Francois Lurton y Dany & Michel Rolland han hecho realidad el sueño de cualquier enólogo: la elaboración de **grandes vinos blancos** aunando **tradición** e **innovación** en un lugar repleto de **historia**.

Ubicada en una casa solariega del siglo XVIII, la bodega alberga en su interior la huella de siglos de tradición vinícola familiar que se entremezcla con nuevas técnicas y tendencias vinícolas.



En sus jardines exteriores encontramos una nave de nueva construcción, con la tecnología más vanguardista, para recibir y procesar la uva. Sin embargo, el proceso de elaboración de sus vinos se desarrolla en tres galerías subterráneas, un verdadero tesoro del siglo XVII, que convierten a Campo Eliseo en **la única bodega de la DO Rueda en la que se vinifican vinos blancos en cuevas excavadas a más de 10 metros de profundidad**.

Por eso, en Campo Eliseo no visitarás una bodega, conocerás una historia y una filosofía vinícola únicas con los enólogos bordeleses Francois Lurton y Dani & Michel Rolland al frente.

VISITA 1. ESENCIAL CAMPO ELISEO

Unión entre tradición e innovación para la elaboración de vinos blancos de alta gama envolviéndonos en la huella que la historia ha dejado en nuestra casona y bodegas subterráneas. Incluye:



1. Bienvenida en la casa solariega del siglo XVIII
2. Visita guiada a la bodega moderna: cámara de frío, mesa de selección y primer procesado.
3. Visita guiada a las cuevas subterráneas de vinificación y crianza.
4. Cata de vinos Campo Eliseo en el interior o los jardines de la casa solariega.

Duración: 1:30h

Precio: 15€/persona

VISITAS DE MARTES A DOMINGO EN HORARIO DE MAÑANA Y TARDE

Campo Eliseo

RUEDA

VISITA 2. TERRUÑO Y VINO – Visita guiada al viñedo y bodega

Francois Lurton descubrió en los años 90 en la DO Rueda un terruño y climatología capaces de proporcionar uvas excepcionales. Te contamos sus peculiaridades en nuestros viñedos y como transformamos esas uvas en grandes vinos blancos. Incluye:

1. Visita a nuestro viñedo en el Camino del Puerto para conocer el trabajo diario del viticultor.
2. Bienvenida en la casa solariega del siglo XVIII.
3. Visita guiada a la bodega moderna: cámara de frío, mesa de selección y primer procesado.
4. Visita guiada a las cuevas subterráneas de vinificación y crianza.
5. Cata de vinos Campo Eliseo (blanco de Rueda y tinto de Toro) en el interior de la casa solariega.



Duración: 2h

Precio: 18€/persona

EXPERIENCIAS ÚNICAS

Con reserva previa para grupos a partir de 4 personas

VISITA 3. ENO-RUTA entre Viñedos

Con la llegada de la primavera, el viñedo nos regala un paisaje enriquecedor que se va transformando con los meses hasta la llegada de la vendimia. Animales y plantas autóctonas conviven con él creando un mundo natural espectacular.

Incluye:

1. Ruta por viñedos y pinares acompañados por un guía experto que nos enseñará a interpretar la flora y fauna en tierra castellanas.
2. Visita a Campo Eliseo con bienvenida en la casa solariega del siglo XVIII
3. Visita a la bodega moderna: cámara de frío, mesa de selección y primer procesado.
4. Visita guiada a las galerías subterráneas de vinificación y crianza.
5. Cata de vinos acompañados de queso y jamón ibérico.



Imagen BUTEO Iniciativas Ambientales

Duración: 4h

Precio: 25€/persona

Campo Eliseo

RUEDA

VISITA 4. Visita guiada con cata SELECCIÓN o cata INTERNACIONAL

Especialmente pensada para amantes del mundo de vino, sus colores, aromas y sabores. Esta experiencia te permitirá descubrir algunos de los grandes vinos de la familia vinícola Francois Lurton. Podrás elegir dos opciones: nuestra selección especial de vinos elaborados en la DO Rueda y Toro o nuestra selección internacional con un vino de cada una de las bodegas Lurton: España (DO Rueda y DO Toro), Argentina, Chile y Francia.

Incluye:

1. Bienvenida en la casa solariega del siglo XVIII
2. Visita a la bodega moderna: cámara de frío, mesa de selección y primer procesado.
3. Visita guiada a las galerías subterráneas de vinificación y crianza.
4. Cata de cinco vinos (según selección) acompañados de queso y jamón ibérico.



Duración: 2:15h

Precio: 28€/persona

VISITA 5. PROGRAMAS CON COMIDA EN BODEGA



Unimos nuestras visitas habituales a la bodega, viñedo o programas especiales con la riqueza gastronómica castellana, siempre respetando tres principios fundamentales:

- Apostamos por la gastronomía y tradiciones de la zona.
- Seleccionamos a productores locales con los que mantenemos una relación de tú a tú.
- Trabajamos para hacerte sentir como en casa.

Ofrecemos tres tipos de menús:

- Picoteo Informal: 18€/persona
- Menú tradicional: 32€/persona
- Menú castellano de lechazo: 42€/persona

Podrás disfrutar de tu jornada gastronómica en nuestros salones castellanos o en nuestro jardín con total intimidad.

Campo Eliseo

RUEDA

LUXURY EXPERIENCE

VISITA 6. Visita guiada con cata y comida en La Botica (ESTRELLA MICHELÍN)



Unimos vino y gastronomía en una experiencia TOP en la que podrás conocer nuestra filosofía vinícola y degustar un menú especial elaborado por uno de los restaurantes más prestigiosos de la provincia de Valladolid. Incluye:

1. Bienvenida en la casa solariega del siglo XVIII, visita guiada a la bodega moderna de elaboración y a las galerías subterráneas de vinificación
2. Cata de vinos acompañados de una selección de quesos.
3. Menú maridaje en el Restaurante La Botica (Estrella Michelin).

Precio: Desde 95€/persona menú gastronómico
Desde 85€/persona menú castellano

VISITA 7. UN PASEO POR LAS NUBES: visita guiada con cata y viaje en GLOBO

Un paseo de altura que te ofrecerá una visión de nuestra tierra como nunca imaginaste. El viaje comienza en nuestro viñedo del Camino del Puerto desde donde descubrirás las tonalidades de nuestros campos, el río Duero a su paso por Tordesillas o nuestros pueblos castellanos. Al finalizar el paseo en globo, conocerás la vida en Castilla desde un punto de vista muy diferente: sus bodegas subterráneas. Cielo y tierra con un eje central: el vino.



Incluye:

1. Viaje en Globo con almuerzo en el viñedo.
2. Bienvenida en la casa solariega del siglo XVIII
3. Visita guiada a la bodega de elaboración: cámara de frío, recepción y fermentación y Visita guiada a las galerías subterráneas de vinificación y crianza.
4. Cata de vinos acompañados de nuestra selección de quesos.

Duración: 5h

Precio: Desde 170€/persona
(consultar tarifa para pases privados)

CAMPO ELISEO

Tradición, innovación e historia en un entorno único

www.francoislurton.com