

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

Enoturismo Premium
2020-2021

Bienvenida



Queridos amigos,

Bienvenidos a Rioja, la **tierra de los mil vinos**.

En nombre de todos los que componemos, bodegas y viticultores, la Denominación de Origen Calificada Rioja queremos daros la bienvenida a este exclusivo territorio.

Somos casi **600 bodegas y 15.000 viticultores** los que nos dedicamos a cuidar nuestras viñas, muchas de ellas herencia centenaria de generaciones venideras, y a elaborar unos vinos de calidad que exportan nuestra marca, Rioja, a más de 120 países de todo el mundo.

Rioja es símbolo de **calidad y prestigio**. De la misma forma que apostamos por revalorizar nuestros vinos, también en materia de **enoturismo** trabajamos para ser únicos en nuestra oferta de experiencias, mejorando y **segmentando por públicos** las diversas actividades que se ofrecen en nuestros calados, bodegas y viñedos.

Rioja es el **principal destino enoturístico** de España, con más de 860.000 visitas anuales a las casi 200 bodegas de Rioja que abren sus puertas al visitante. En este catálogo de Enoturismo de gran calidad, ofrecemos una representación de nuestras experiencias auténticas, todas ellas llevadas a cabo con un enfoque de **diferenciación y exclusividad**.

Ofrecemos emociones. Nuestras viñas son bellos espacios naturales, nuestro estilo de vida mediterráneo nos hace disfrutar de la vida y nuestras bodegas disponen de los mejores espacios exclusivos. Garantizamos **servicio, discreción y seguridad**.

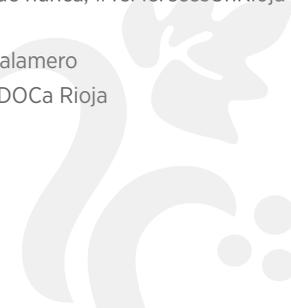
En las páginas siguientes mostraremos **experiencias únicas y genuinas**, muchas de ellas fuera del circuito turístico, pero siempre diseñadas con un servicio atento y profesional, en muchos casos de la mano de los propios propietarios de las bodegas, y siempre con ese carácter amable y afable que hace especial a las gentes de Rioja.

Trabajamos para que la **adaptación y personalización** de nuestras experiencias permita al visitante acceder a compras exclusivas, vinos especiales, ediciones limitadas y grandes añadas de vinos históricos y únicos de nuestra Denominación, la más antigua de España y la primera en recibir la certificación de Calificada.

Os esperamos.

Este año, más que nunca, #TeMerecesUnRioja

Fernando Salamero
Presidente DOCa Rioja





9 motivos por los que Rioja es un destino Premium



1. La Denominación de Origen más antigua de España

Rioja es la Denominación de Origen **más antigua de España** y una de las grandes denominaciones históricas de Europa. Fue creada en 1925 y constituida oficialmente con el Estatuto del Vino en 1932. Pero la **especialización vitivinícola** de Rioja se ha forjado a lo largo de cinco siglos, fue en el siglo XV cuando varios pueblos riojanos empezaron a especializarse en la producción de vino. En el siglo XVIII muchos de ellos ya se dedicaban prácticamente al monocultivo de viñas. De esta época son los grandes palacios de algunas de las villas de Rioja Alta y Rioja Alavesa.

El **Rioja moderno**, tal y como hoy lo conocemos, nació en la segunda mitad del siglo XIX, cuando los primeros pioneros adoptaron el método de elaboración bordelés y fundaron las primeras bodegas comerciales riojanas, hoy centenarias. La época de oro coincidió con la plaga de la filoxera en Francia (1868-1892). En 1925 se creó la marca Rioja, se delimitó la zona de producción y se creó la precinta especial de garantía de la marca colectiva que ha llegado hasta nuestros días haciendo historia como una Denominación **pionera y valiente**, que ha demostrado siempre estar por encima de modas pasajeras siendo fiel a sus raíces.

Rioja, una región genuina, honesta y diversa que representa calidad, identidad y prestigio.

2. El líder del mercado del vino español

Rioja es el **mayor productor español** de vino de calidad y el **líder del mercado** del vino en España. El resultado de su rigurosa normativa es una posición de liderazgo de los vinos de Rioja en el mercado nacional e internacional. Según el informe Nielsen, 3 de cada 10 botellas de vino de calidad que se beben en España son vinos de Rioja, magnitud que se eleva a 8 de cada 10 cuando se trata de mayor valor añadido, los tintos criados consumidos en Hostelería. El 37% de las ventas de vinos con denominación de origen en España siguen siendo de Rioja, región que cuenta con una tasa de conocimiento que se eleva hasta un 98%, afirmando que 98 de cada 100 consumidores conoce los vinos de la Denominación.

Un **liderazgo** mantenido durante décadas, muy meritorio en un país con un centenar de denominaciones de origen y una estructura de mercado muy fragmentada por regiones. Rioja también es el **destino líder del enoturismo español**, con 860.000 visitas al año a las 200 bodegas que abren sus puertas al turismo del vino.





Por la Denominación sigue demostrando ser esa marca vibrante con una **mirada puesta en el futuro**. Rioja siempre sorprende redescubriendo tesoros guardados, con su gran diversidad y su continua adaptación a los nuevos tiempos y a los nuevos gustos de los consumidores. La **innovación** está en el ADN de la región, siempre pionera y con capacidad de romper prejuicios. Y es que a pesar de su legado milenario, el Rioja del mañana aún está por descubrir.

Rioja es el líder indiscutible del vino y la región referente en enoturismo de calidad en España.

3. El símbolo del vino español en el mundo

Rioja es el **gran símbolo del vino español** en el mundo, con grandes marcas conocidas y reconocidas en los principales mercados internacionales.

La marca Rioja se extiende por el mundo con más de 150 millones de botellas exportadas a más de **120 países**, principalmente a los grandes mercados de Reino Unido, Alemania y Estados Unidos.

Rioja ocupa la sexta posición en notoriedad de marca entre todas las denominaciones de origen del mundo.

4. La primera Denominación de Origen Calificada

Rioja fue la primera Denominación de Origen española en obtener la concesión de DO Calificada, la **cúspide del sistema de calidad** del vino español.

Así nacen los vinos premium, situando a Rioja entre los vinos reconocidos y afamados en el mundo entero, a menudo encabezando las más prestigiosas listas y rankings de las guías de vinos internacionales.

Rioja representa el salto de la estrategia de calidad a una nueva de identificación Rioja-Prestigio.

5. Las bodegas y sus espacios exclusivos

Las 600 bodegas de Rioja ofrecen todas las posibilidades imaginables para el **Enoturismo Premium**. Bodegas centenarias que acumulan en sus cementerios un siglo de añadas históricas, calificadas en añadas buenas, muy buenas y excelentes desde 1925, con cosechas míticas como 1964 y 1970, o añadas como 2001, para algunos la mejor de la historia. Bodegas tradicionales con magníficos calados subterráneos y bodegas de diseño vanguardista de grandes arquitectos internacionales como Frank Gehry, Calatrava o Phillipe Mazières, entre otros.

Juntas, albergan el **parque de barricas más grande del mundo**, con más de 1,3 millones de barricas de roble destinadas a envejecer algunos de los grandes vinos de Rioja.

Rioja ofrece espacios históricos, mágicos y exclusivos capaz de sorprender a todo tipo de visitante.

6. La cultura del vino y el estilo de vida propio

Si algo enamora de Rioja es el estilo de vida propio: trabajadores y emprendedores con la ambición de mantenerse en la primera fila del sector del vino en el mundo y con una gran capacidad para **disfrutar de la vida**. Se vive de manera especial conviviendo con espacios exclusivos y paisajes únicos, descorchando grandes vinos y grandes añadas históricas o simplemente compartiendo un vino con familiares y amigos.

La calle Laurel de Logroño, la Herradura de Haro, el casco antiguo de Laguardia, la parte vieja de Viana o de Calahorra son solo algunas de las zonas más concurridas para disfrutar en compañía. En Rioja siempre hay un momento para ir a comer o para ir a **tomar unos vinos**. A Rioja se puede llegar por trabajo, por turismo o por casualidad, pero siempre te vas con un buen recuerdo y con algunos amigos.

Hoy Rioja es un **gran distrito agroindustrial** donde, además de bodegas, hay una enorme

actividad complementaria del vino, como el enoturismo o la elaboración de barricas de roble, tapones de corcho, cápsulas y botellas de vidrio, sin contar la gran actividad de arquitectos, ingenieros y otras actividades que prestan sus servicios al sector del vino, con **valores tan intrínsecos** de la sociedad de Rioja.

La viña y el vino son pilares fundamentales de la **sostenibilidad** social, económica y territorial de Rioja. Las más de 65.000 hectáreas de viña de Rioja se reparten entre 14.800 viticultores. La propiedad de la tierra y el cultivo de la viña están ampliamente distribuidas entre **miles de familias**. Casi la mitad de ellos están asociados a cooperativas agrarias fuertemente arraigadas a cada pueblo, muchas de ellas históricas, fundadas en las décadas de 1940 y 1950.

También es la base de una importantísima **sostenibilidad medioambiental**. El valor del viñedo de la región frena la expansión urbanística y constituye verdaderos pulmones verdes contra el empuje inmobiliario. Se están revalorizando los viñedos históricos y se tiende a una viticultura más **ecológica y biodinámica**. Además, muchas bodegas contribuyen a proteger y rehabilitar el patrimonio histórico de los pueblos, como los viejos barrios de bodegas, los calados subterráneos tradicionales y los lagares rupestres entre viñas.

Rioja es un verdadero paisaje cultural de la viña y el vino

Y además...



7. Buenas comunicaciones

Rioja ofrece **excelentes vías de acceso** a Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental. Las comunicaciones aéreas internacionales se pueden realizar a través del aeropuerto de Bilbao. Un transfer de una hora nos pondrá en Rioja. También el tren de alta velocidad accede a Rioja desde Zaragoza, Madrid y Barcelona. Desde Madrid existen conexiones directas con el aeropuerto de Logroño Agoncillo. Y por carretera, los accesos a Rioja se realizan por magníficas autopistas y carreteras que ofrecen atractivas vistas de viñedo.

9

8. Alojamientos diferenciales

Varias bodegas en Rioja cuentan con alojamientos propios, hoteles de diferentes categorías y alojamientos rurales. Algunos hoteles están tematizados en torno a la cultura del vino y otros son realmente diferenciales, en algunos casos firmados por prestigiosos arquitectos nacionales e internacionales. La oferta se complementa con numerosos establecimientos hoteleros, tanto en pequeñas ubicaciones rurales situadas entre viñas, como en grandes poblaciones como Logroño, Laguardia, Haro o Calahorra.

9. Gastronomía propia

La gastronomía de Rioja forma parte inseparable de la experiencia. Unas simples patatas a la riojana, unos pimientos asados o unas chuletillas al sarmiento te vinculan a la cocina tradicional más básica y auténtica. Una ruta de vinos y pinchos te trasladan el estilo de vida de unos pueblos y unas gentes con verdadera cultura del vino. Y los nuevos restaurantes de alta gastronomía muestran los nuevos talentos que reinterpretan la cocina tradicional. Siempre con buena compañía y un vino, un buen vino de Rioja.

Lluís Tolosa

Noviembre de 2020



10

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja

C/ Estambreda, 52 · 26006 Logroño, La Rioja (España)

T. (+34) 941 500 400 · F. (+34) 941 500 664

E. info@riojawine.com

W. www.riojawine.com

Rioja Wine España

TW. [@RiojaWine_ES](https://twitter.com/RiojaWine_ES)

IG. [@Rioja](https://www.instagram.com/Rioja)

Índice

Haz clic en cada bodega para acceso directo

INFORMACIÓN BÁSICA

Cómo llegar a Rioja	13
Rioja: genuina, diversa y honesta	15
Historia	17
Garantía de calidad	19
Tipologías de vino	21

BODEGAS CON EXPERIENCIAS PREMIUM

Bodegas Altanza.....	25	Bodegas Marqués de Cáceres.....	67
Bodegas Amador García	27	Bodegas Marqués de Murrieta.....	69
Bodegas Bilbainas	29	Bodegas Marqués de Reinosa.....	71
Bodegas Campo Viejo.....	31	Bodegas Martínez Alesanco	73
Bodegas Casa Primicia.....	33	Bodegas Muga.....	75
Bodegas Corral - Don Jacobo.....	35	Bodegas Murua	77
Bodegas CVNE		Bodegas Ramón Bilbao	79
Compañía Vinícola del Norte de España	37	Bodegas Remírez de Ganuza	81
Bodegas David Moreno.....	39	Bodegas Riojanas	83
Bodegas de La Marquesa - Valserrano.....	41	Bodegas San Cebrín	85
Bodegas Fernández de Piérola.....	43	Bodegas Santalba.....	87
Bodegas Finca de los Arandinos.....	45	Bodegas Señorío de Líbano	89
Bodegas Finca La Emperatriz.....	47	Bodegas Solar de Samaniego.....	91
Bodegas Fincas de Azabache.....	49	Bodegas Urbina.....	93
Bodegas Finca Valpiedra.....	51	Bodegas Valdelana.....	95
Bodegas Gómez Cruzado	53	Bodegas Vinícola Real.....	97
Bodegas Hacienda El Ternerero	55	Bodegas Viña Ijalba	99
Bodegas Herederos del Marqués de Riscal....	57	Bodegas Viña Real	101
Bodegas Juan Carlos Sancha.....	59	Bodegas Viñedos del Contino	103
Bodegas LAN.....	61	Bodegas Vivanco	105
Bodegas Lozano	63	Bodegas y Viñedos	
Bodegas Manzanos Wines.....	65	del Marqués de Vargas.....	107





Cómo llegar a Rioja



En avión

Aeropuerto de Bilbao

Vuelos nacionales e internacionales con varias ciudades europeas, más de 50 destinos.

Distancia a Haro: 102 km

Distancia a Laguardia: 123 km

Distancia a Logroño: 147 km

Aeropuerto de Vitoria

Especializado en carga, también ofrece algunos vuelos de pasajeros.

Distancia a Haro: 50 km

Distancia a Laguardia: 55 km

Distancia a Logroño: 72 km

Aeropuerto de Logroño-Agoncillo

Ofrece conexiones con Madrid.

Distancia a Haro: 59 km

Distancia a Laguardia: 33 km

Distancia a Logroño: 15 km

En tren

AVE, trenes de alta velocidad a Zaragoza-Delicias, desde Barcelona (1h 40 m) y Madrid (1h 20 m)

ALVIA, conexión de Zaragoza a Logroño (2h) y Haro (2h 30m).

Por carretera

Rioja cuenta con una buena infraestructura de carreteras y autopistas, bien conectadas con Bilbao (135 km), Zaragoza (170 km), Madrid (325 km) y Barcelona (475 km).

Más información:

www.riojawine.com/visita-rioja



Rioja: genuina, diversa y honesta



En el norte de España, a ambos márgenes del **río Ebro**, flanqueada por las majestuosas Sierra de Cantabria y Sierra de la Demanda, se encuentra la **milenaria región vinícola de Rioja**. Unas privilegiadas condiciones para el cultivo de la vid convirtieron hace siglos esta zona en la región elaboradora de **vinos de calidad por excelencia de España**, carácter pionero que no ha hecho sino crecer y consolidarse con el paso del tiempo.

Rioja se divide en **tres grandes zonas**: Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental. En sus más de 66.000 hectáreas, sus pueblos y sus viñas desarrollan una personalidad propia, haciendo de Rioja una tierra única.

Genuina

La elaboración del vino ha sido y es motor y seña inseparable de la identidad de esta región. La genuinidad del binomio Rioja-vino se manifiesta tanto en su extenso patrimonio histórico, como en un carácter pionero que educó los paladares de generaciones de aficionados al vino y abrió los mercados internacionales. Un creciente interés por mostrar el terroir y la sostenibilidad marcan hoy una ilusionante nueva etapa para la Denominación.

Diversa

Si hablamos de diversidad de climas, valles, altitudes, zonas, municipios, paisajes, variedades de uva, colores y estilos de vino, hablamos de Rioja. A lo largo de los 144 municipios por los que se extiende la denominación, 600 bodegas y casi 15.000 viticultores conforman un crisol difícil de comparar con otras regiones vinícolas.

Honesta

La estricta normativa en cuanto a prácticas de elaboración, control de calidad y etiquetado dan cuenta de la transparencia de la denominación de origen Rioja hacia el consumidor. Un carácter abierto y honesto que se manifiesta también en la cultura y las gentes del territorio y han consolidado a Rioja como destino turístico líder.



Historia

Las raíces históricas de la vid y el vino son profundas en Rioja.

Los restos arqueológicos de **lagares rupestres y ánforas romanas** dan cuenta de una cultura vitivinícola de más de **dos mil años**.

Una cultura que se mantuvo al abrigo de los **monasterios medievales**, saltó a las urbes en el Renacimiento y para el siglo XVII ya se había convertido en la **principal fuente de riqueza** de la región.

El **ferrocarril**, la especialización en la crianza en bodega y otros avances tecnológicos supusieron un salto en cuanto a personalidad y calidad del vino riojano en el siglo XIX.

Ante la creciente fama de la región, viticultores y bodegueros protegieron su marca creando la **primera Denominación de Origen** de España (1925).

El desarrollo económico de los años setenta y ochenta, el control de la calidad de los vinos, el control de las añadas y la creación de las categorías de **crianza, reserva y gran reserva**, así como de un riguroso sistema de monitorización, afianzaron el **liderazgo y prestigio** de los vinos de Rioja.

En esta misma línea de calidad y prestigio, Rioja fue reconocida como **Denominación de Origen Calificada** (1991), marcando un creciente interés por la calidad y el desarrollo de nuevas expresiones y estilos de vino, así como un periodo de expansión en los mercados internacionales.

En el arranque del siglo XXI, Rioja afronta los desafíos del mercado global con un fuerte **impulso innovador**. Las bodegas expanden su presencia a más de 120 países y se desarrolla la **oferta enoturística** de la región, mientras que la paleta de vinos se enriquece con **nuevas categorías** (vinos espumosos), más variedades (blancas) y más indicaciones geográficas (**Zona, Municipio y Viñedo Singular**) que profundizan en el terruño y su diversidad e identidad.



Garantía de Calidad

Rioja es una de las denominaciones de origen del mundo que **mayores controles** ofrece a los consumidores sobre la **calidad y autenticidad** de sus vinos.

Entre otras garantías, la **dedicación exclusiva** de las bodegas a los vinos de Rioja y la obligatoriedad de **embotellado en origen** para la comercialización de toda su producción.

La rigurosa normativa de **autocontrol** ha contado siempre con los medios más avanzados, humanos y tecnológicos, y ha sido el **modelo de referencia** para otras regiones vitivinícolas.

Rioja fue pionera en la implantación del **primer sello de garantía de origen** (1925) y en el uso de las **primeras contraetiquetas** de crianza (1974). Esta garantía incorporó un **trust-seal holográfico** (2000) que se sumó a las ya tradicionales garantías de calidad, origen, añada y categoría de envejecimiento de cada precinta.

Los controles no se limitan a la producción de uva y a la elaboración del vino, sino que incluso se amplían a la fase de **comercialización**. Incorporando **nuevas tecnologías** (tarjeta inteligente de vendimia, sistemas de detección por satélite, control de trazabilidad, etc.) para cumplir las exigencias del nuevo marco legal vitivinícola.

Este sistema de garantías **específico de Rioja y único en el mundo** ha transmitido seguridad y confianza a los consumidores y ha resultado determinante para que los vinos de Rioja hayan conseguido posicionarse entre las **más prestigiosas regiones vinícolas** del mundo.



Tipologías de vinos



La **identidad de Rioja** tomó un marcado rumbo a **finales del siglo XIX**, cuando se descubrió que los vinos riojanos tenían **gran capacidad de guarda**.

Esta **especialización en la crianza** en barrica de roble de 225 litros culminó en 1980 con la definición e impulso de las categorías de **crianza, reserva y gran reserva**.

La región alberga en sus calados subterráneos **añadas históricas** y auténticas joyas enológicas con varias décadas de edad, incluso centenarias.

La **elegancia y equilibrio** de los vinos de Rioja es otro de los aspectos que han marcado su carácter. Son vinos amables y muy versátiles que han sido capaces mantener un estilo y calidad muy consistentes a lo largo del tiempo, gracias al dominio de la **práctica del ensamblaje**.

Conocer exhaustivamente las características de **distintas variedades**, pagos y parajes ha forjado el reconocible estilo de los vinos de Rioja.

La Denominación evoluciona con los tiempos y los intereses del consumidor, y pone ahora un nuevo acento en mostrar cada una de las distintas piezas que componen ese puzzle. La **gran diversidad de terruños y microclimas** adquiere mayor relevancia con la actualización e incorporación de figuras como el **Viñedo Singular**, el **Vino de Municipio** y el **Vino de Zona**, además de los vinos espumosos de calidad.

21

22

Genérico	Crianza	Reserva	Gran Reserva
Corresponde a vinos en su primer o segundo año, que conservan sus características primarias de frescor y afrutado. Esta categoría también puede comprender otros vinos, aunque hubiesen sido sometidos a procesos de envejecimiento, por no estar estos certificados por el Consejo Regulador.	Corresponde a vinos al menos en su tercer año que han permanecido un año como mínimo en barrica de roble. En vinos blancos y rosados el periodo mínimo de envejecimiento en barrica es de 6 meses para una estancia mínima en bodega de 18 meses.	Corresponde a vinos que han envejecido en barrica de roble y botella durante un periodo mínimo total de 36 meses, con una duración mínima de crianza en barrica de roble de 12 meses, seguida y complementada con un envejecimiento mínimo en botella de 6 meses. En vinos blancos y rosados el periodo de crianza es de 2 años, de los cuales 6 meses como mínimo en barrica.	Corresponde a vinos que han envejecido en barrica de roble y botella durante un periodo mínimo total de 60 meses, con una duración de crianza en barrica de roble de 2 años, seguida y complementada con un envejecimiento mínimo en botella de 2 años. En vinos blancos y rosados el periodo mínimo de crianza es de 4 años, de los cuales 6 meses como mínimo en barrica.

Viñedo Singular

El viñedo deberá tener al menos 35 años de edad y el rendimiento máximo admitido será de 5.000 kilos por hectárea para uvas tintas y de 6.822 kilos por hectárea para uvas blancas y del 65% en transformación en bodega. Deberá ser un viñedo equilibrado y de vigor limitado. Vendimiados manualmente y con respeto medioambiental, estos viñedos y su singularidad deben tener el reconocimiento del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación. Portan un documento de garantía específico. Los vinos elaborados serán sometidos a una doble evaluación cualitativa, siendo que la segunda tendrá que ser "Excelente".

Vino de Municipio

Uva procedente de dicho "municipio" y que se haya elaborado, criada y embotellada dentro de su ámbito geográfico. Se contempla la excepción de incorporar hasta un 15% del volumen de uva de municipios limítrofes debiendo acreditar, en ese caso, una vinculación prolongada del viñedo de al menos 10 años. En el etiquetado deberá figurar la mención "Vino de" ^{V1}

Junto al nombre del municipio. El nombre del municipio se representa en el etiquetado con caracteres como máximo equivalentes a los usados para representar el nombre de la Denominación, Rioja. Sus documentos de garantía tienen una codificación específica. El Consejo comprobará la trazabilidad geográfica del producto.

Vino de Zona

Uva procedente de la "zona" contemplándose como excepción la posibilidad de incorporar hasta un 15% del volumen de uva de localizaciones limítrofes en las mismas condiciones descritas para los vinos de municipio. El nombre de la zona se representa en el etiquetado con caracteres como ^{V2}

máximo equivalentes a los usados para representar el nombre de la Denominación, Rioja. Sus documentos de garantía tienen una codificación específica. El Consejo comprobará la trazabilidad geográfica del producto, al igual que lo hace con el Vino de Municipio.

Vinos Espumosos de Calidad	Genérico	Reserva	Gran Añada
La elaboración de los vinos espumosos de calidad por el "Método Tradicional" permite todas las variedades de uva autorizadas por la Denominación contemplándose la obtención de rosados y blancos. En la etiqueta deberá figurar "Método Tradicional" y tipo de espumoso Brut, Extra Brut y Brut Nature. Portan un documento de garantía específica.	El periodo mínimo de permanencia que se exige para la segunda fermentación es de 15 meses.	24 meses en la categoría Reserva.	36 meses en la de Gran Añada.

PARA SABER MÁS
www.riojawine.com



Bodegas con experiencias Premium

23



Bodegas Altanza



De vino y bota va la cosa

Aúna en una misma experiencia lo mejor y más auténtico de la cultura riojana: la bota de vino y la gastronomía del sarmiento y las raciones.

Lo haremos tras descubrir los entresijos de la bodega, conocer los secretos de la elaboración, detenemos en algún rincón para deleitar nuestros sentidos y desvelar algún que otro truco de cata.

Tras abrir la última de las puertas, mira a tu alrededor... es un claustro ajardinado, un asador encendido y el maridaje de nuestros vinos más exquisitos. ¿Os animáis a empujar la bota? Acercaros a ese plato, es una de las raciones elaboradas por nuestra excepcional cocinera riojana, con productos de temporada. Nada falta en un entorno que invita al disfrute. El sabor de la auténtica Rioja, la mejor de tus experiencias.

Duración:	3 h
Mín. participantes:	8
Máx. participantes:	20
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	50€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Técnico de enoturismo, Relaciones públicas
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

25

26

Información práctica:

- 📍 Carretera N-232, km 419,5 -26360 Fuenmayor
- 📖 Rioja Alta
- 👤 Stéphanie Abel
- ☎ 941 450 860
- ✉ enoturismo@altanza.com
- 🌐 www.altanza.com

- 📍 Logroño: 13 km | Bilbao: 123 km
San Sebastián: 170 km | Vitoria: 72 km
Zaragoza: 182 km | Madrid: 350 km
Barcelona: 490 km
- 📍 [Abrir en Google Maps](#)
- 📍 30 coches, 5 autobuses
- 📍 Viñedo accesible: A pie, Coche, Todoterreno, Minibús
- ♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

Espacios Premium:

Sala de barricas, Sala de cata, Salón privado, Comedor privado, Jardines, Viñedo, Claustro ajardinado, Club Altanza subterráneo

Cata de vinos:

Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración
Altanza Blanco, Hacienda Valvarés Crianza, Altanza Club Reserva, Colección Artistas Españoles "Sorolla" Reserva

Diferenciación:

Diseño y estilo, Simbolismo y estatus, Creatividad e innovación, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social, Chateau francés de materiales nobles con entorno ajardinado

Premium lateral:

Transporte premium, Restaurante propio. Especializados en la elaboración de reservas, Disponibilidad del claustro para actividades

Shopping:

Tienda de la bodega, Cementerio de añadas históricas, Club de vinos

Personalización:

Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Servicios post-experiencia, Club De Fidelización Altanza

Medidas COVID-19:

Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros

Seguridad:

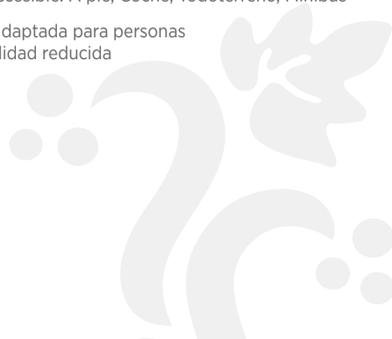
Bodega sin incidencias

Certificaciones:

Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad, Certificación de turismo

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Amador García



BODEGAS
AMADOR GARCÍA



Ruta de senderismo, maridaje en viñedo y visita a bodega

Ruta de senderismo de 9,28 km en los alrededores de Baños de Ebro (2 h aprox.). En diferentes puntos del paseo entre viñas se realiza un maridaje de un vino y un pincho. Maridaje de vino blanco con queso y frutos secos. Maridaje de vino tinto joven con pulguitas de jamón y chorizo.

Visita a la bodega con Rosa, la enóloga, que explica la historia de la familia, la elaboración de los vinos y alguna anécdota. Durante la visita se hará un maridaje de vino tinto crianza con croquetas. La experiencia finaliza con unas chuletillas al sarmiento con pimientos de piquillo maridado con nuestro vino 9N (9 nietos de Amador García.)

Duración:	4 h
Mín. participantes:	6
Máx. participantes:	20
Idiomas:	Español Inglés Francés
Precio por persona:	83€
Atención personal:	Técnico de enoturismo, Enólogo, Propietario
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

28

27

Información práctica:

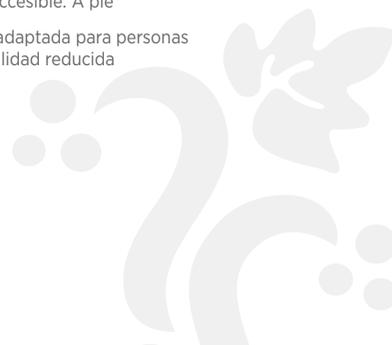
- 📍 Puente del Río Ebro 68-70 · 01307 Baños de Ebro
- 📖 Rioja Alavesa
- 👤 Pilar o Rosa
- ☎ 945 290 385 - 639 289 507
- ✉ pilar@bodegasamadorgarcia.com
- 🌐 www.bodegasamadorgarcia.com

- 📏 Logroño: 30 km | Bilbao: 110 km
San Sebastián: 162 km | Vitoria: 48 km
Zaragoza: 199 km | Madrid: 348 km
Barcelona: 506 km
- 📍 [Abrir en Google Maps](#)
- 🅑 No. Espacio para 5 coches o 1 autobús en fachada
- 🍷 Viñedo accesible: A pie
- ♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

- Espacios Premium:** Sala de barricas, Wine Bar, Comedor privado, Viñedo
- Cata de vinos:** Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata vertical de vinos premium
- Diferenciación:** Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Diseño y estilo, Creatividad e innovación, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias
- Premium lateral:** Restaurante propio
- Shopping:** Tienda de la bodega
- Personalización:** Participación previa en el diseño de la experiencia, Acompañamiento más allá de la bodega, Servicios post-experiencia
- Medidas COVID-19:** Mascarillas, Mamparas faciales, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
- Seguridad:** Bodega sin incidencias
- Certificaciones:** Certificación de calidad, Certificación de responsabilidad social

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Bilbainas




BODEGAS BILBAINAS
HARO · RIOJA ALTA



Nuestro viñedo: singularidad y paisaje

Distintos 'terroirs' en diferentes entornos paisajísticos son el origen de nuestros vinos singulares: Tempranillo Blanco Reserva, Maturana Blanca, Graciano y Alto de la Caseta.

Nos desplazaremos a cada una de sus parcelas. Los cataremos en su viñedo y veremos qué les diferencia: el suelo, el paisaje, la forma de sus hojas, el racimo, la baya...



Duración:	3 h
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	8
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	90€
Atención personal:	Enólogo
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

30

29

Información práctica:

 Calle Estación, 3 · 26200 Haro

 Rioja Alta

 Mabel Oyono Fernández

 610 486 999

 m.oyono@bodegasbilbainas.com

 www.vinapomal.com

www.bodegasbilbainas.com

 Logroño: 47 km | Bilbao: 95 km
San Sebastián: 143 km | Vitoria: 49 km
Zaragoza: 215 km | Madrid: 334 km
Barcelona: 522 km

 [Abrir en Google Maps](#)

 32 coches, 3 autobuses

 Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús, Autobús

 Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

Espacios Premium:

Sala de elaboración, Calado histórico, Wine Bar, Comedor privado, Jardines, Viñedo

Cata de vinos:

Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de añadas históricas

Wine Ad. R. Parker 2018 92 Pts Alto de la Caseta 2010 85€ / 92 Pts Graciano 2015 69€ / 92 Pts. Tempranillo Blanco Rva 2014 35€ / 93 Pts. Maturana Blanca 2014 30€.
Wine and Spirit Magazine 2018 90 Pts Graciano 2015 / The Rioja Masters 2018 Medalla Master Alto de la Caseta 2010 / Medalla Oro Graciano 2010 / James Suckling 2018 92 Pts Alto de la Caseta / 93 Pts Graciano / 92 Pts Tempranillo Blanco. Guía Gourmets 2019 94 Pts. Alto de la Caseta y Graciano

Diferenciación:

Cultura y tradición, Creatividad e innovación

Premium lateral:

Restaurante cercano, Hotel cercano

Shopping:

Tienda de la bodega

Medidas COVID-19:

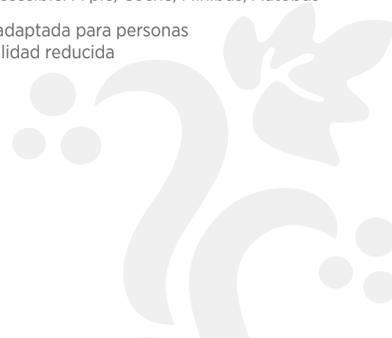
Mascarillas, Mamparas faciales, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros

Seguridad:

Servicio de seguridad privado

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Campo Viejo



Campo Viejo sunset experience

Recogemos a nuestro cliente en el *hall* de su hotel para el traslado a nuestra bodega. Así empieza la tarde, la bodega se abre solo y exclusivamente para usted.

Empezamos con un paseo fotográfico por la finca para conocer el gran compromiso de Campo Viejo con la biodiversidad y la sostenibilidad. En la finca conviven más de 200 especies vegetales y animales. Disfrutaremos de los colores únicos que nos ofrece la viña. Respirar, cerrar los ojos un momento y sentir que no hay prisas...

En la bodega haremos el recorrido bajo tierra, conociendo el proceso de elaboración y crianza de nuestros vinos. Espacios únicos y singulares, juegos de luces y sombras. Serenidad, calma y temperaturas naturales para nuestros vinos. Una arquitectura maravillosa, un silencio que sin hablar nos lo dice todo.

Llega el atardecer y la experiencia llega a su punto más álgido, la cata de nuestros vinos más Premium en la terraza de la bodega, con embutido, jamón, queso. Disfrutar de una copa de vino siempre es un placer, y más si la acompañamos de algún alimento. Y así cae la tarde, el sol se va poniendo, se esconde entre las viñas...

Duración:	2 - 3 h
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	4
Idiomas:	Español Inglés Francés
Precio por persona:	150€
Atención personal:	Relaciones públicas
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente, al atardecer*

(* Lunes a viernes (fines de semana, consultar)

Rioja Enoturismo Premium

31

32

Información práctica:

- 📍 Camino de Lapuebla, 50 · 26006 Logroño
- 📖 Rioja Alta
- 👤 Marta Gómez
- ☎ 941 279 900
- ✉ visitas.campoviejo@pernod-ricard.com
- 🌐 www.campoviejo.com

- 📏 Logroño: 5 km | Bilbao: 132 km
San Sebastián: 170 km | Vitoria: 97 km
Zaragoza: 176 km | Madrid: 370 km
Barcelona: 520 km
- 📍 [Abrir en Google Maps](#)
- 🅑 60 coches, 3 autobuses
- 🍇 Viñedo accesible: Coche, Minibús, Autobús
- ♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

- Espacios Premium:** Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Wine Bar, Jardines, Viñedo, Terraza
- Cata de vinos:** Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos exclusivos (fuera de mercado), Cata en la terraza de 3 vinos premium: cada vino se marida con un aperitivo: tabla de quesos seleccionados, paleta de Ibérico y un postre de chocolate
- Diferenciación:** Diseño y estilo, Simbolismo y estatus, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social
- Premium lateral:** Transporte premium, Catering premium, El servicio incluye traslado desde Hotel en Logroño a Bodega y traslado del cliente a Hotel en Logroño
- Shopping:** Tienda de la bodega
- Personalización:** Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible
- Medidas COVID-19:** Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros, Area preventiva (control temperatura, felpudo desinfectante), Formación al equipo
- Seguridad:** Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega, Servicio de seguridad privado
- Certificaciones:** Certificación de sostenibilidad, Certificación de responsabilidad social, Certificación de turismo, Varios premios Best Of Wine Tourism (2003: Arquitectura, 2007: Servicios, 2011: Prácticas Sostenibles, 2014: Arte y Cultura) 1º Bodega Rioja Q Calidad Turística

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

Bodegas Casa Primicia



Visita Premium Bodega y Viñedo

La oportunidad de conocer la verdadera historia del vino y disfrutar del paisaje. Dos espacios representativos de la esencia de Rioja Alavesa. Los calados medievales de Casa Primicia y el paisaje que nos ofrece el viñedo Carravalseca, nuestro emblemático viñedo ecológico.

Una visión de 360º, la mejor forma de entender por qué este territorio tiene unas características singulares para el cultivo de la vid.

También la oportunidad de degustar lo más representativo de nuestra historia y nuestra tierra, una selección de cinco vinos Premium de Bodegas Casa Primicia.



Duración:	2 h
Mín. participantes:	6
Máx. participantes:	12
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	50€
Atención personal:	Técnico de enoturismo
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

34

33

Información práctica:

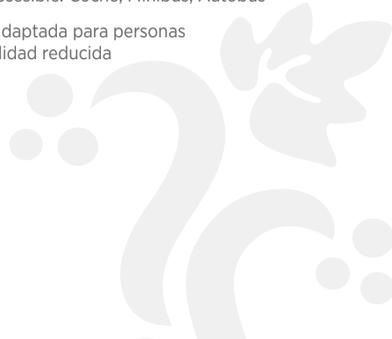
- 📍 Calle Párganos, 78 · 01300 Laguardia
- 📖 Rioja Alavesa
- 👤 Juan Rodríguez y Fabiola Ansedes
- ☎ 645 600 296
- ✉ info@casaprimicia.com
- 🌐 www.bodegascasaprimicia.com

- 📍 Logroño: 18 km | Bilbao: 112 km
San Sebastián: 163 km | Vitoria: 46 km
Zaragoza: 194 km | Madrid: 361 km
Barcelona: 501 km
- 📍 [Abrir en Google Maps](#)
- 🅑 Parking público
- 🍷 Viñedo accesible: Coche, Minibús, Autobús
- ♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

- Espacios Premium:** Sala de cata, Jardines, Viñedo
- Cata de vinos:** Cata de vinos
Blanco Barrica 2018: 7€, Monovarietal Gr 2015: 9.5€, Crianza Carravalseca 2015: 11.5€, Reserva Julián Madrid 2014: 17€, Reserva Cofradía 2014: 30€
- Diferenciación:** Diseño y estilo, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Servicio personal, Misión, propósito, responsabilidad social
- Shopping:** Tienda de la bodega, Club de vinos
- Personalización:** Participación previa en el diseño de la experiencia
- Medidas COVID-19:** Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
- Seguridad:** Bodega sin incidencias
- Certificaciones:** Certificación de turismo, Premios de enoturismo

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Corral Don Jacobo



Paseo a caballo por Altos de Corral

Actividad mixta que incluye la visita a nuestra bodega de tradición centenaria, la degustación de nuestros vinos y aperitivos locales. Además del paseo a caballo por Altos de Corral, nuestro viñedo más emblemático.



Duración:	3 h
Mín. participantes:	1
Máx. participantes:	5
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	45€
Atención personal:	Guía de enoturismo
Disponibilidad:	Días y horas establecidas*

(* De lunes a viernes: 11 o 13 h
Sábado: 11, 13 o 17 h
Domingos: 11 h

Rioja Enoturismo Premium

35

36

Información práctica:

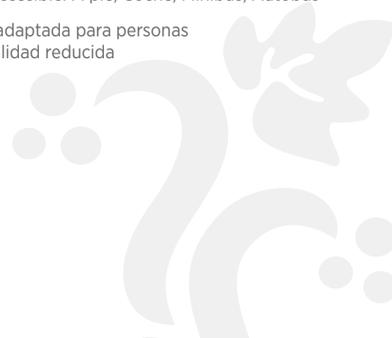
- 📍 Carretera de Logroño, Km 10 · 26370 Navarrete
- 📖 Rioja Alta
- ☎ 941 440 193
- ✉ visitas@donjacobo.es
- 🌐 www.donjacobo.es

- 📍 Logroño: 10 km | Bilbao: 127 km
San Sebastián: 176 km | Vitoria: 63 km
Zaragoza: 179 km | Madrid: 326 km
Barcelona: 486 km
- 📍 [Abrir en Google Maps](#)
- 🅑 50 coches, 10 autobuses
- 🍇 Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús, Autobús
- ♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

- Espacios Premium:** Sala de barricas, Botellero, Sala de cata, Salón privado, Wine Bar, Comedor privado, Viñedo
- Cata de vinos:** Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje
- Diferenciación:** Cultura y tradición, Servicio personal
- Premium lateral:** Restaurante propio
- Shopping:** Tienda de la bodega
- Medidas COVID-19:** Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
- Seguridad:** Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)
- Certificaciones:** Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad, Certificación de turismo

RIOJA

Denominación de Origen Calificada



Bodegas CVNE

Compañía Vinícola del Norte de España



Visita Imperial

CVNE se fundó en 1879 por los hermanos Real de Asúa. Hoy en día la Compañía sigue liderada por la quinta generación de la misma familia.

Imperial se elabora por primera vez en 1920. El objetivo era simple: hacer el mejor vino posible. Desde entonces CVNE ha luchado por conseguir ese mismo objetivo y no se elabora todos los años, solo aquellos considerados excelentes.

Imperial es el primer y único vino español nombrado Nº 1 del mundo por la prestigiosa revista Wine Spectator.

Visita guiada a las salas y calados donde se elabora Imperial. Degustación de Imperial Reserva y Gran Reserva con aperitivo de quesos de Cameros y jamón de bellota en nuestra sala especial de catas. Posibilidad de comida en bodega, reserva con antelación.



Duración:	2 h
Mín. participantes:	1
Máx. participantes:	10/15
Idiomas:	Español Inglés Alemán
Precio por persona:	30€
Atención personal:	Relaciones públicas
Disponibilidad:	Días y horas establecidas*, Día y hora acordada con el cliente, (*) Viernes 10.30 h en inglés y sábado 12 h en castellano

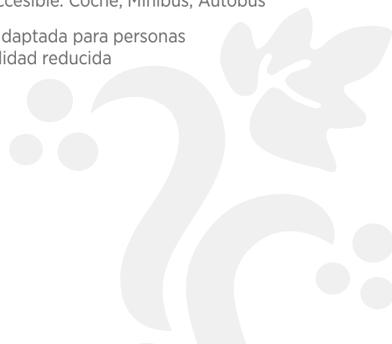
Rioja Enoturismo Premium

37

Información práctica:

- 📍 Avenida Costa del vino 21, 26200 Haro, La Rioja
- 📖 Rioja Alta
- 👤 Natalia Bermejo
- ☎ 628 187 108
- ✉ natalia.bermejo@cvne.com
- 🌐 www.cvne.com

- 📏 Logroño: 47 km | Bilbao: 95 km
San Sebastián: 143 km | Vitoria: 50 km
Zaragoza: 215 km | Madrid: 333 km
Barcelona: 522 km
 - 📍 [Abrir en Google Maps](#)
 - 🚗 100 coches, 20 autobuses
 - ♿ Viñedo accesible: Coche, Minibús, Autobús
- Bodega adaptada para personas con movilidad reducida



- Espacios Premium:** Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Calado histórico, Sala de cata, Wine Bar, Comedor privado, Jardines
- Cata de vinos:** Cata de vinos, Cata vertical de vinos premium, nos adaptamos a las solicitudes del cliente.

Imperial, único vino español con el número 1 del TOP 100 del Wine Spectator
- Diferenciación:** Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Diseño y estilo, Simbolismo y estatus, Cultura y tradición, Servicio personal
- Premium lateral:** Catering premium
- Shopping:** Tienda de la bodega, Cementerio de añadas históricas, Club de vinos
- Personalización:** Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Experiencias ad hoc
- Medidas COVID-19:** Mascarillas, Mamparas faciales, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 m
- Seguridad:** Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega
- Certificaciones:** Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad, Certificación de turismo, Premios de enoturismo

38

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

Bodegas David Moreno



DAVID MORENO
BODEGA - ENOTURISMO



Momento Guardaviñas

Experiencia gastronómica privada en el guardaviñas de David Moreno.

“A Pie de Viña” es la visita más completa de la bodega, con cata de vinos directamente de la bodega y degustación final de nuestros vinos en la enotienda.



Duración:	4 h
Mín. participantes:	4
Máx. participantes:	10
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	65€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Propietario o hijas
Disponibilidad:	Día y hora solicitada por el cliente

Rioja Enoturismo Premium

40

39

Información práctica:

- 📍 Ctra. de Villar de Torre, s/n · 26310 Badarán
- 📖 Rioja Alta
- 👤 Vanesa Guijarro Blázquez
- ☎ 941 894 919
- ✉ marketing@davidmoreno.es
- 🌐 www.davidmoreno.es

- 📏 Logroño: 36 km | Bilbao: 125 km
San Sebastián: 200 km | Vitoria: 75 km
Zaragoza: 205 km | Madrid: 330 km
Barcelona: 512 km
- 📍 [Abrir en Google Maps](#)
- 🅑 100 coches, 20 autobuses
- 🍷 Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús, Autobús
- ♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida (a falta de los aseos, proyecto 2021)

Espacios Premium: Sala de elaboración, Sala de barricas, Sala de cata, Wine Bar, Comedor privado, Jardines, Viñedo

Cata de vinos: Cata de vinos en proceso de elaboración, Cata de vinos con aperitivo típico riojano y de la zona. Servido en la enotienda, en el porche, jardín o en el propio viñedo.

Vado de la Reina, monovarietal de garnacha, elaborado con uvas procedentes de Viñedo Singular. Edición limitada de un vino muy especial en la Bodega. 27 euros. Vobiscum, vino de autor, procedente de viñedos centenarios del alto Najerilla. 30 euros.

Posibilidad de probar nuestra gama de vinos, Rosado típico de la Zona, Blanco, Blanco Fermentado en Barrica, Crianza, Reserva o Crianza Selección.

Diferenciación: Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Cultura y tradición, Servicio personal, Emociones y experiencias, trato muy cercano, autenticidad, pasión reflejada por todo el equipo, atención muy personalizada.

Premium lateral: Restaurante propio

Shopping: Tienda de la bodega, Club de vinos

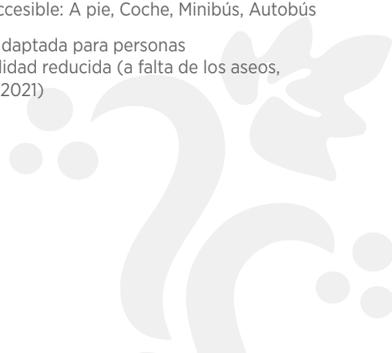
Personalización: Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible

Medidas COVID-19: Mascarillas, Mamparas faciales, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 m

Seguridad: Bodega sin incidencias

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas de La Marquesa Valserrano



VINEDOS
BODEGAS DE LA MARQUESA
VALSERRANO



Visita Valserrano Premium

Un paseo por nuestros calados centenarios y por el resto de la bodega para mostrar nuestra historia y nuestros procesos actuales de elaboración y crianza.

Durante la visita, copa en mano, cataremos varios vinos en proceso de elaboración o crianza. Al finalizar el recorrido cataremos otros cinco vinos terminados, a elegir entre nuestros clásicos, Crianza, Reserva o Gran Reserva, y nuestros modernos Vinos de Finca. Acompañados de productos típicos riojanos y un obsequio Valserrano. Durante la cata se realiza un pequeño taller o juego sensorial para aprender sobre los aromas del vino. Opción de añadir visita al viñedo.



Duración:	2 h 30 min
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	10
Idiomas:	Español Inglés Francés
Precio por persona:	52€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Propietario
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

41

42

Información práctica:

- C/ Herrería 76 · 01307 Villabuena
- Rioja Alavesa
- María de Simón Baranda
-
- mariaadesimon@valserrano.com
- www.valserrano.com

- Logroño: 30 km | Bilbao: 110 km
San Sebastián: 160 km | Vitoria: 50 km
Zaragoza: 200 km | Madrid: 350 km
Barcelona: 510 km
- [Abrir en Google Maps](#)
- Parking público y calle. Espacio para varios autobuses
- Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús
- Bodega no adaptada

Espacios Premium:

Sala de barricas, Botellero, Calado histórico, Wine Bar, Viñedo

Cata de vinos:

Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración, Cata vertical de vinos premium

Tenemos 11 vinos diferentes a la venta y lo que intentamos es, en función de la tipología de vinos que le guste al cliente: crianzas, reservas, grandes reservas o vinos de autor, catarlos de depósito, de barrica y luego la añada actual. A partir de ahí pueden escoger 5 vinos para catar mas intentadamente. El PVP oscila entre 10€ (crianza) hasta 40€ (Nico by Valserrano). Casi todos nuestros vinos tienen muy buenas puntuaciones.

Diferenciación:

Cultura y tradición, Servicio personal, Emociones y experiencias, atención personalizada y exclusiva

Shopping:

Tienda de la bodega

Personalización:

Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Servicios post-experiencia

Medidas COVID-19:

Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros

Seguridad:

Bodega sin incidencias

Certificaciones:

Certificación de calidad, Certificación de responsabilidad social, Certificación de turismo

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Fernández de Piérola



FERNÁNDEZ DE
PIÉROLA



Aperitivo en mirador, visita y comida en bodega

Ofrecemos la posibilidad de admirar las vistas de los montes de Cantabria-Toloño y los de Álava, saboreando nuestros vinos acompañados de un generoso aperitivo.

Después visitaremos la bodega, conociendo sus rincones, su historia y la filosofía del Grupo Piérola.

Finalmente, en el comedor degustaremos un menú gastronómico típico de la zona, donde no faltarán las chuletillas de cordero al sarmiento, entre otros maravillosos platos.



Duración:	2h antes de comer
Mín. participantes:	8
Máx. participantes:	40
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	44€
Atención personal:	Técnico de enoturismo, Enólogo, Propietario
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

44

Información práctica:

📍 Carretera de Logroño S/N - Finca El Somo
01322 Moreda De Álava

📖 Rioja Alavesa

👤 José Ignacio

☎ 945 622 480

✉ jose.administracion@pierola.com

🌐 www.pierola.com

📏 Logroño: 10 km | Bilbao: 130 km
San Sebastián: 160 km | Vitoria: 60 km
Zaragoza: 176 km | Madrid: 340 km
Barcelona: 484 km

📍 [Abrir en Google Maps](#)

🅑 20 coches, 3 autobuses

🍇 Viñedo accesible: A pie

♿ Bodega no adaptada

Espacios Premium:

Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Comedor privado, Jardines, Viñedo

Cata de vinos:

Cata de vinos, Cata de vinos en proceso de elaboración

FyA B (blanco semidulce), Fernández de Piérola Tempranillo Blanco (variedad autóctona) y vinos en proceso de elaboración (blanco/tinto)

Diferenciación:

Creatividad e innovación, Misión, propósito, responsabilidad social, Compromiso medioambiental

Premium lateral:

Restaurante propio

Shopping:

Tienda de la bodega, Club de vinos

Personalización:

Experiencia única e irrepetible, Servicios post-experiencia

Medidas COVID-19:

Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros

Seguridad:

Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



43

Bodegas Finca de los Arandinos




Finca de los Arandinos
Bodega | Hotel
★★★★



Visita con almuerzo entre viñedos

Visita guiada al viñedo y explicación de las diferentes variedades de uva.

Visita guiada a la bodega y explicación completa del proceso de elaboración y conservación de los vinos. Incluye visita a la nave de barricas y a los botelleros.

Cata de dos vinos.

Almuerzo en el restaurante con Menú Tierra: tres platos, postre a elegir de la carta, agua pan y vino..



Duración:	4 h
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	20
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	48€
Atención personal:	Enólogo, Propietario
Disponibilidad:	Días y horas establecidas*

(* Fines de semana y festivos, 11.00 h

Rioja Enoturismo Premium

46

Información práctica:

-  Ctra. LR 137 Km. 4,60 · 26375 Entrena
-  Rioja Alta
-  Miguel Ángel Gil Soto
-  941 446 126
-  hotel@fincadelosarandinos.com
-  www.fincadelosarandinos.com

-  Logroño: 10 km | Bilbao: 130 km
San Sebastián: 178 km | Vitoria: 90 km
Zaragoza: 180 km | Madrid: 320 km
Barcelona: 490 km
-  [Abrir en Google Maps](#)
-  80 coches, 10 autobuses
-  Viñedo accesible: A pie
-  Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

- Espacios Premium:** Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Sala de cata, Comedor privado, Jardines, Viñedo
- Cata de vinos:** Cata de vinos
Blanco Viero 2017, Tinto Crianza Finca de los Arandinos 2016
- Diferenciación:** Diseño y estilo, Creatividad e innovación, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias
- Premium lateral:** Restaurante propio, Hotel de la bodega, Hotel de diseño 4 estrellas.
- Shopping:** Tienda de la bodega
- Personalización:** Acompañamiento más allá de la bodega
- Medidas COVID-19:** Mascarillas, Mamparas faciales, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
- Seguridad:** Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega
- Certificaciones:** Certificación de calidad, Certificación de turismo, Premios de enoturismo

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

45

Bodegas Finca La Emperatriz

Hermanos Hernáiz



FINCA
LA EMPERATRIZ

Viñedo Singular · Rioja Alta



Premium Tour Finca la Emperatriz

Visita de la mano del propietario y fundador de la bodega para conocer el Viñedo Singular de la Finca La Emperatriz y la bodega, repasando pasado, presente y futuro de la finca.

En el recorrido por bodega se catarán de barrica las últimas elaboraciones junto con una cata de añadas históricas.

Un almuerzo pondrá el broche a una jornada inolvidable.



Duración:	4 h
Mín. participantes:	4
Máx. participantes:	Consultar
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	150€
Atención personal:	Propietario
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

47

48

Información práctica:

📍 Ctra. de Santo Domingo · 26241 Baños de Rioja
Rioja Alta

📧 Laura Ortiz / Aurelio Fernández

☎ 941 300 105

✉ visitas@hermanoshernaiz.com

🌐 www.hermanoshernaiz.com

📍 Logroño: 51 km | Bilbao: 104 km
San Sebastián: 158 km | Vitoria: 61 km
Zaragoza: 220 km | Madrid: 333 km
Barcelona: 527 km

📍 [Abrir en Google Maps](#)

🚗 55 coches, 10 autobuses

🍷 Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús, Autobús

♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

Espacios Premium:

Sala de elaboración, Sala de barricas, Sala de cata, Salón privado, Wine Bar, Comedor privado, Casa familiar, Jardines, Viñedo

Cata de vinos:

Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración, Cata vertical de vinos premium, Cata de añadas históricas, Cata de vinos exclusivos (fuera de mercado)

Diferenciación:

Simbolismo y estatus, Cultura y tradición, Servicio personal, Emociones y experiencias

Premium lateral:

Hotel de la bodega

Shopping:

Tienda de la bodega, Club de vinos

Personalización:

Experiencia única e irrepetible

Medidas COVID-19:

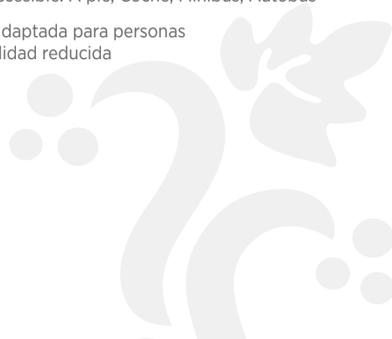
Mascarillas, Mamparas faciales, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros

Seguridad:

Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Fincas de Azabache



Premium Fincas de Azabache

Almuerzo en las viñas, visita a la bodega con conferenciante, cata guiada por enólogo o guía de enoturismo y comida Gourmet Fincas.

El almuerzo en las viñas es una experiencia diferente y divertida. Caminaremos por un entorno natural privilegiado, subiremos al mirador a contemplar unas vistas excepcionales y terminaremos con un almuerzo tradicional de la Rioja Oriental.

La visita a la bodega se acompaña con conferenciante y cata. En época de vendimia también se podrán degustar mostos directamente del depósito, apreciando las diferencias entre variedades de uva en la fase más temprana.

El menú Gourmet Fincas une tradición, productos Km 0 y nuestros mejores vinos en un entorno acogedor y privado.

Duración:	7 - 8 h
Mín. participantes:	20
Máx. participantes:	45
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	80€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Técnico de enoturismo, Enólogo, Gerente
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente, Día y hora solicitada por el cliente, Flexibilidad en función de las necesidades del cliente

Rioja Enoturismo Premium

49

50

Información práctica:

- 📍 Calle El Peso 3 · 26559 Aldeanueva de Ebro
- 📖 Rioja Oriental
- 👤 Meritxel Ruiz / Nora Pascual
- ☎ 941 163 039
- ✉ fer@aldeanueva.com
- 🌐 <https://www.fincasdeazabache.com>

- 📍 Logroño: 60 km | Bilbao: 190 km
San Sebastián: 170 km | Vitoria: 150 km
Zaragoza: 115 km | Madrid: 325 km
Barcelona: 350 km
- 📍 [Abrir en Google Maps](#)
- 🚗 50 coches, 6 autobuses
- 🍷 Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús, Autobús
- ♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida excepto sala de reuniones y sala de catas

- Espacios Premium:** Sala de elaboración, Sala de barricas, Sala de cata, Salón privado, Comedor privado, Jardines, Viñedo
- Cata de vinos:** Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración, Cata vertical de vinos premium
Vinos Fincas de Azabache / Culto
- Diferenciación:** Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Servicio personal, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social,
- Premium lateral:** Catering premium, Restaurante propio, Restaurante cercano, Hotel cercano, Servicio almuerzo en viñedo
- Shopping:** Tienda de la bodega
- Personalización:** Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Servicios post-experiencia
- Medidas COVID-19:** Mascarillas, Mamparas faciales, Guantes, Desinfectante de manos
- Seguridad:** Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)
- Certificaciones:** Certificación de calidad, Certificación de responsabilidad social

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

Bodegas Finca Valpiedra



Finca
Valpiedra



Visita Añadas Históricas

Vino de Bienvenida. Visita al mirador de la bodega.
Recorrido en 4x4 por el viñedo, características y particularidades.
Visita guiada por la bodega.
Visita a la cava de vinos añadas históricas.
Cata de 3 vinos históricos con su tapa y cata de la añada actual.



Duración:	2 h - 2 h 30 min
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	6
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	150€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Técnico de enoturismo, Relaciones públicas
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente* (*) De martes a sábados por la mañana bajo disponibilidad.

Rioja Enoturismo Premium

51

52

Información práctica:

- 📍 Término el Montecillo s/n · 26360 Fuenmayor
- 📖 Rioja Alta
- 👤 Leticia Villegas Alvarez
- ☎ 628 046 505 / 941 450 876
- ✉ lvillegas@bujanda.com
- 🌐 www.fincavalpiedra.com

- 📍 Logroño: 21 km | Bilbao: 117 km
San Sebastián: 164 km | Vitoria: 70 km
Zaragoza: 192 km | Madrid: 350 km
Barcelona: 499 km
- 📍 [Abrir en Google Maps](#)
- 🅑 30 coches, 5 autobuses
- 🍇 Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús, Autobús
- ♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida (salvo la sala de catas, en caso de silla ruedas por favor avisad para alternativas)

- Espacios Premium:** Sala de barricas, Sala de cata, Salón privado, Comedor privado, Se puede solicitar comida gestionada con catering en el comedor privado de la bodega. Presupuesto aparte.
- Cata de vinos:** Cata de vinos con maridaje, Cata de añadas históricas
Finca Valpiedra añadas 94, 95, 2001 y añada vigente en el mercado.
- Diferenciación:** Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Diseño y estilo, Servicio personal, Emociones y experiencias, Filosofía del Chateau, Situación de la finca privilegiada en uno de los meandros del río Ebro.
- Premium lateral:** Catering premium, Restaurante cercano, Hotel cercano, Laguardia a 10 min
- Shopping:** Tienda de la bodega, Cementerio de añadas históricas, Club de vinos, Envíos a domicilio.
- Personalización:** Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Servicios post-experiencia, Podemos ayudar en la reserva de otros servicios si se requiere.
- Medidas COVID-19:** Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros, Medimos la temperatura a su llegada. Al entrar en bodega pulverizamos las suelas de los zapatos.
- Seguridad:** Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega
- Certificaciones:** Premios de enoturismo

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

Bodegas Gómez Cruzado



Gómez Cruzado
HARO - RIOJA
BODEGA FUNDADA EN 1886



Cata Premium

La Cata Premium es una visita privada a nuestra bodega que incluye una cata de nuestros seis mejores vinos.

La cata se hace en nuestra sala de catas para profesionales, con vistas a la nave de barricas.

Nuestro almuerzo incluye embutidos ibéricos y un surtido de quesos nacionales e internacionales.



Duración:	2 h
Mín. participantes:	1
Máx. participantes:	12
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	50€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Técnico de enoturismo
Disponibilidad:	Día y hora solicitada por el cliente

Rioja Enoturismo Premium

53

54

Información práctica:

- 📍 Avda Vizcaya 6 · 26200 Haro
- 📖 Rioja Alta
- 👤 Mikel Ruiz de Viñaspre
- ☎ 645 343 477
- ✉ m.ruiz@gomezcruzado.com
- 🌐 www.gomezcruzado.com

- 📏 Logroño: 49 km | Bilbao: 92 km
San Sebastián: 143 km | Vitoria: 45 km
Zaragoza: 215 km | Madrid: 329 km
Barcelona: 517 km
- 📍 [Abrir en Google Maps](#)
- 🅅 10 coches
- 🍇 Viñedo accesible: Coche, Todoterreno, Minibús
- ♿ Bodega no adaptada

Espacios Premium:

Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Sala de cata

Cata de vinos:

Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje

Blanco 2º Año 2018 (92 ptos Tim Atkin, 91 ptos Parker) 10€, Reserva 2012 (91 ptos Tim Atkin, 90 ptos Parker) 18€, Honorable (94 ptos Tim Atkin, 92 ptos Parker) 25€, Cerro Las Cuevas 2017 (96 ptos Tim Atkin, 93 ptos Parker) 40€, Pancrudo 2018, añada a estrenar, en 2017 (96 ptos Tim Atkin y 94 ptos Parker) 35€, Montes Obarenes 2016 (95 ptos Tim Atkin, 94 ptos Parker) 44€

Diferenciación:

Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Servicio personal

Shopping:

Tienda de la bodega

Medidas COVID-19:

Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros, Dispensadores individuales de gel y toallitas, mampara en el mostrador, registro de todos los visitantes que acuden, aforo reducido, recorrido de entrada y salida

Seguridad:

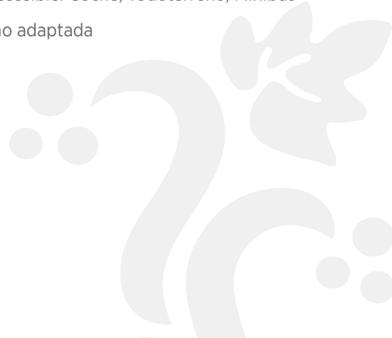
Bodega sin incidencias

Certificaciones:

Certificación de calidad, Certificación de turismo

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Hacienda El Ternero



Entre viñedos

Se trata de un recorrido en todoterreno o en segway por nuestras 250 hectáreas de viñedos propios.

El objetivo es degustar y maridar nuestros vinos con aperitivos siguiendo la historia de dichos viñedos.

Disponemos de espacios preparados para dicha degustación y el descanso de los participantes.



Duración:	2 h mínimo
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	Consultar
Idiomas:	Español Inglés Italiano
Precio por persona:	A partir de 60€ dependiendo del número de vinos a degustar
Atención personal:	Guía de enoturismo, Enólogo, Propietario
Disponibilidad:	Día y hora solicitada por el cliente

Información práctica:

📍 El Ternero S/N · 2612 Miranda de Ebro



👤 Rossi Landazuri



652 919 959



✉ visitas@elternero.com



🌐 www.elternero.com

📍 Logroño: 43 km | Bilbao: 97 km
San Sebastián: 102 km | Vitoria: 47 km
Zaragoza: 158 km | Madrid: 251 km
Barcelona: 402 km

📍 [Abrir en Google Maps](#)

📍 Sí

🍷 Viñedo accesible: A pie, Coche

♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

Espacios Premium:

Sala de barricas, Wine Bar, Comedor privado, Jardines, Viñedo

Cata de vinos:

Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración

Diferenciación:

Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Cultura y tradición, Emociones y experiencias

Premium lateral:

Catering premium, Restaurante cercano, Hotel cercano

Shopping:

Tienda de la bodega

Personalización:

Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible

Medidas COVID-19:

Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros

Seguridad:

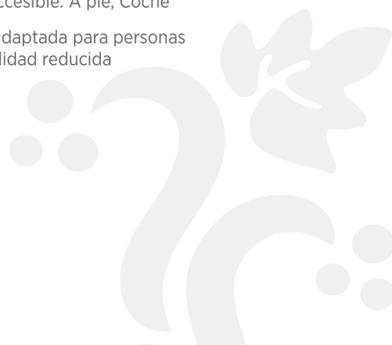
Bodega sin incidencias, Servicio de seguridad privado

Certificaciones:

Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Herederos del Marqués de Riscal



Cata Selección

Visita privada a la bodega y al viñedo.

Cata de cuatro vinos significativos de la bodega, que finaliza con aperitivo.



Duración:	2 h 30 min
Mín. participantes:	8
Máx. participantes:	20
Idiomas:	Español Inglés Francés Alemán
Precio por persona:	70€
Atención personal:	Relaciones públicas
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

57

58

Información práctica:

📍 Torrea, 1 · 01340 Elciego

📖 Rioja Alavesa

👤 Cristina Pérez

☎ 945 606 000

✉ relacionespublicas@marquesderiscal.com

🌐 www.marquesderiscal.com

📏 Logroño: 23 km | Bilbao: 121 km
San Sebastián: 171 km | Vitoria: 53 km
Zaragoza: 196 km | Madrid: 342 km
Barcelona: 503 km

📍 [Abrir en Google Maps](#)

🅑 43 coches, 7 autobuses

🍇 Viñedo accesible: A pie

♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

Espacios Premium:

Botellero, Calado histórico, Sala de cata, Wine Bar

Cata de vinos:

Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de añadas históricas

Diferenciación:

Diseño y estilo, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Servicio personal, Viñedo ecológico

Premium lateral:

Hotel de 5 estrellas con 61 habitaciones, Transporte premium, Restaurante propio, Spa de vinoterapia, Asador al aire libre

Shopping:

Tienda de la bodega, Club de vinos

Personalización:

Participación previa en el diseño de la experiencia, Servicios post-experiencia

Medidas COVID-19:

Mascarillas, Mamparas faciales, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros

Seguridad:

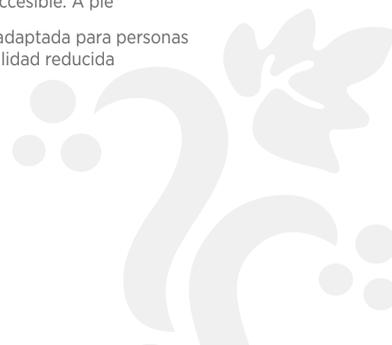
Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega

Certificaciones:

Certificación de calidad, Premios de enoturismo, Certificación premium o lujo

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Juan Carlos Sancha



AD LIBITUM



Visita y cata comentada por Juan Carlos Sancha

Visita a la bodega para conocer las diferentes vinificaciones y visita turística a los viñedos más emblemáticos con el todoterreno de la bodega.

Los viñedos son centenarios y se encuentran a más de 600 metros de altitud. Las vistas al valle del Najerilla y a la sierra de la Demanda son espectaculares. Hay que venir a descubrirlas.

Posteriormente se disfruta de una cata comentada por Juan Carlos de todos sus vinos.



Duración:	2 h
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	30
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	35€
Atención personal:	Relaciones públicas, Enólogo, Propietario
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente Viernes tarde y sábados mañana preferiblemente

Rioja Enoturismo Premium

59

Información práctica:

📍 Camino de las Barreras, s/n
26320 Baños de Río Tobía

📖 Rioja Alta

👤 Juan Carlos Sancha

☎ 639 216 011

✉ juancarlossancha@yahoo.es

🌐 <https://juancarlossancha.com>

📏 Logroño: 35 km | Bilbao: 135 km
San Sebastián: 180 km | Vitoria: 81 km
Zaragoza: 203 km | Madrid: 349 km
Barcelona: 510 km

📍 [Abrir en Google Maps](#)

🚗 15 coches, 2 autobuses

🍷 Viñedo accesible: A pie, Todoterreno

♿ Bodega adaptada para personas
con movilidad reducida

Espacios Premium: Sala de elaboración, Sala de barricas, Sala de cata, Salón privado, Comedor privado, Jardines, Viñedo

Cata de vinos: Cata de vinos, cata comparativa de diferentes terroirs (opcional)
Ad Libitum (10-15€), Peña el Gato (15-20€), Cerro la Isa (40€).

Diferenciación: Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Diseño y estilo, Cultura y tradición, Experiencia sensorial, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social

Premium lateral: Restaurante cercano, Hotel cercano. Bodega del primer nivel de Tim Atkins

Shopping: Tienda de la bodega

Personalización: Experiencia única e irrepetible, Servicios post-experiencia

Medidas COVID-19: Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros

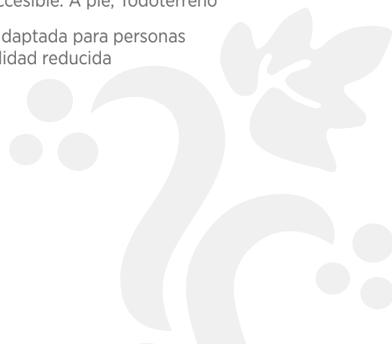
Seguridad: Bodega sin incidencias

Certificaciones: Certificación de sostenibilidad, Certificación de turismo, Premios de enoturismo, Certificación premium o lujo

60

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada





Viña Lanciano: el alma de LAN

Visita a Viña Lanciano, situada en un enclave espectacular abrazado por un gran meandro del río Ebro, donde nacen nuestros vinos de finca.

La visita incluye degustación de cuatro vinos: Viña Lanciano, LAN Xtrème Ecológico, LAN a Mano y Culmen.



Duración:	3 h
Mín. participantes:	4
Máx. participantes:	12
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	55€
Atención personal:	Guía de enoturismo
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Información práctica:

- 📍 Paraje Buicio s/n · 26360 Fuenmayor
- 📖 Rioja Alta
- 👤 Alejandro Ruiz
- ☎ 676 569 115
- ✉ enoturismo@bodegaslan.com
- 🌐 <https://bodegaslan.com>

- 📏 Logroño: 14 km | Bilbao: 93 km
San Sebastián: 107 km | Vitoria: 43 km
Zaragoza: 168 km | Madrid: 246 km
Barcelona: 414 km
- 📍 [Abrir en Google Maps](#)
- 🚗 20 coches, 2 autobuses
- 🍇 Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús, Autobús
- ♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

Espacios Premium:

Sala de barricas, Wine Bar, Viñedo

Cata de vinos:

Cata de vinos

LAN Xtrème Ecológico (10'95€ 100% Tempranillo con certificación ecológica, procedentes de la parcela Mantible Ecológico, ubicada en nuestra finca Viña Lanciano).
Viña Lanciano (15'95€ 90% Tempranillo, 8% Graciano y 2% Mazuelo fruto de una selección de cepas de más de 30 años ubicadas en Viña Lanciano).
LAN A Mano (29'90€ / 85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo fruto de una selección cepas de entre 35 y 40 años del Pago "El Rincón").
CULMEN (39'90€ 89% Tempranillo y 11% Graciano fruto de una selección de cepas de 40 a 60 años ubicadas en el Pago El Rincón).

Diferenciación:

Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Creatividad e innovación, Servicio personal

Premium lateral:

Restaurante cercano

Shopping:

Tienda de la bodega

Personalización:

Experiencia única e irreplicable, Servicios post-experiencia

Medidas COVID-19:

Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros

Seguridad:

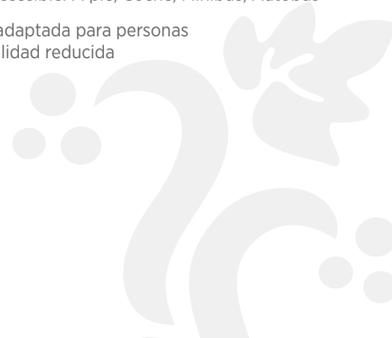
Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)

Certificaciones:

Certificación de sostenibilidad

RIOJA

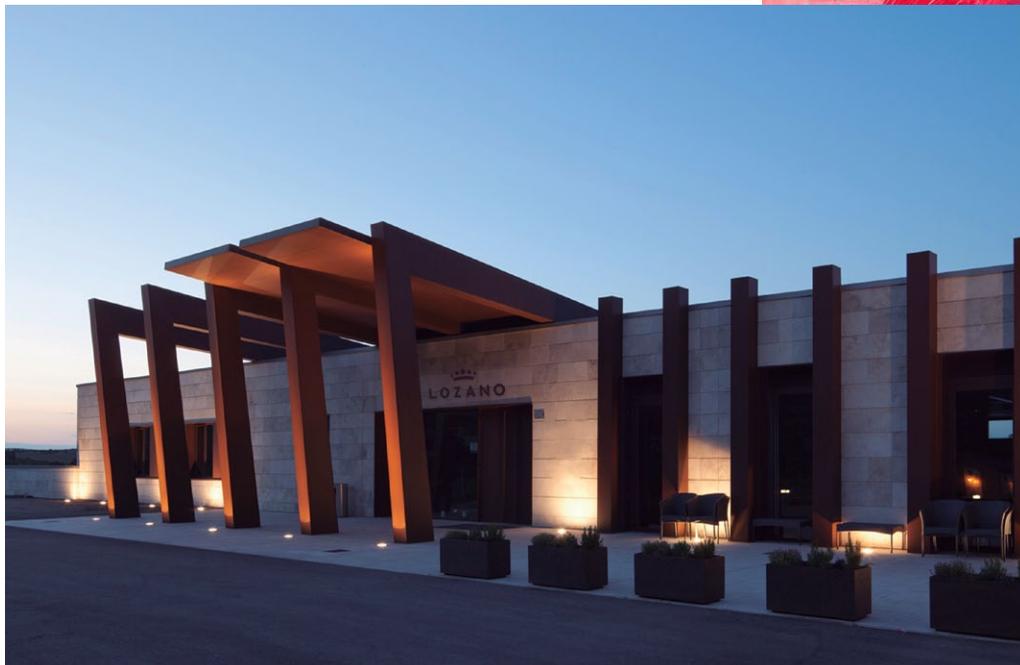
Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Lozano




LOZANO
FAMILY WINE CELLARS
EST. 1853



Un chef en la bodega

¿Queréis sentirnos como un chef profesional y no sabéis bien qué cocinar ni cómo cocinarlo?

No os preocupéis, guiados por un profesional, trabajaremos para convertirnos en los mejores chefs. Aprenderemos cómo seleccionar la materia prima, cocinarla y servirla. Tendréis que diseñar vuestro propio menú y ya solo quedará acompañarlo con una copa de Rioja. ¡Maridaje perfecto!



Duración:	4 h
Mín. participantes:	1-2
Máx. participantes:	12
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	Desde 300€ por persona en un grupo de 4 personas
Atención personal:	Guía de enoturismo
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

63

64

Información práctica:

-  Ctra. A-124 Vitoria - Logroño Km 60 · 01309 Leza
-  Rioja Alavesa
-  Leyre García de Olano
-  945 605 197
-  enoturismo@bodegas-lozano.com
-  www.bodegas-lozano.com

-  Logroño: 25 km | Bilbao: 107 km
San Sebastián: 141 km | Vitoria: 49 km
Zaragoza: 202 km | Madrid: 356 km
Barcelona: 509 km
-  [Abrir en Google Maps](#)
-  30 coches, 3 autobuses
-  Viñedo accesible: A pie
-  Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

Espacios Premium:

Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Sala de cata, Wine Bar, Comedor privado, Jardines, Viñedo

Cata de vinos:

Cata de vinos

Diferenciación:

Servicio personal

Premium lateral:

Restaurante propio, Hotel cercano

Shopping:

Tienda de la bodega, Club de vinos

Personalización:

Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible

Medidas COVID-19:

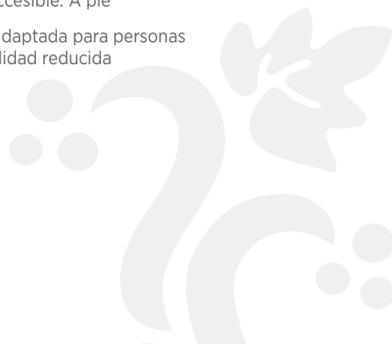
Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros

Seguridad:

Bodega sin incidencias

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Manzanos Wines



MANZANOS
Wines



Experiencia Terroir Manzanos

Manzanos Wines da nombre al conjunto de bodegas que representa la identidad de la familia Fernández de Manzanos.

Se trata de diez bodegas, siete en la DO Ca Rioja y tres en la DO Navarra.

Esta actividad permite conocer nuestra filosofía, esencia y saber hacer. Disfrutarás de un día de experiencias a través de nuestros vinos, bodegas y viñedos.

Incluido en el precio: Experiencia Sensaciones entre viñedos, Experiencia Nuestras elaboraciones en Manzanos y Menú Degustación Maridado. Recorrido con guía cualificado y experto en vinos WSET 3. Experiencia personalizada y privada.

Duración:	6 h
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	6
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	275€
Atención personal:	Técnico de enoturismo, Guía de enoturismo
Disponibilidad:	Días y horas establecidas*, Día y hora acordada con el cliente (* De lunes a viernes, 10 h

Rioja Enoturismo Premium

65

66

Información práctica:

- 📍 Ctra. NA 134 - Km. 49 · 31560, Azagra
- 📖 Rioja Oriental
- 👤 Carlos Javier Herráez
- ☎ 948 692 500
- ✉ turismo@manzanos.com
- 🌐 <https://bodegasmanzanos.com>

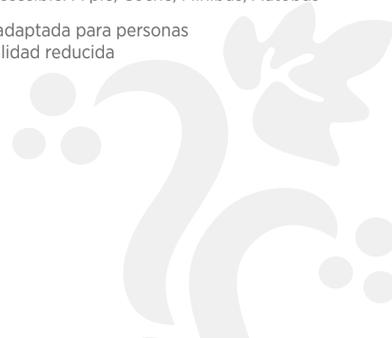
- 📍 Logroño: 55 km | Bilbao: 188 km
San Sebastián: 162 km | Vitoria: 103 km
Zaragoza: 125 km | Madrid: 335 km
Barcelona: 435 km
- 📍 [Abrir en Google Maps](#)
- 🚗 50 coches, 5 autobuses
- ♿ Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús, Autobús
- ♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

- Espacios Premium:** Sala de elaboración, Sala de barricas, Sala de cata, Salón privado, Comedor privado, Viñedo
- Cata de vinos:** Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos exclusivos (fuera de mercado)

Las Campanas Rosado, Palacio de Manzanos (Viñedo Singular), Manzanos Blanco Fermentado en Barrica, Manzanos Gran Reserva, Voché Selección Graciano, De Manzanos Garnacha Ecológico, Los Dominios de Berceo Graciano
- Diferenciación:** Diseño y estilo, Simbolismo y estatus, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Servicio personal, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social
- Premium lateral:** Transporte premium, Restaurante propio
- Shopping:** Tienda de la bodega
- Personalización:** Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible
- Medidas COVID-19:** Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
- Seguridad:** Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega, Servicio de seguridad privado
- Certificaciones:** Certificación de calidad, Certificación de responsabilidad social, Certificación de turismo, Premios de enoturismo

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Marqués de Cáceres



Marqués de Cáceres



Visita VIP

Visita a las instalaciones de la bodega y cata de cuatro vinos Premium.

Antea, nuestro vino blanco fermentado en barrica, y nuestros tintos Gran Reserva, Generación MC y Gaudium, acompañados de queso semicurado de la zona de Cameros (La Rioja).



Duración:	1 h 30 min
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	100
Idiomas:	Español Inglés Francés
Precio por persona:	15€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Enólogo
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

68

67

Información práctica:

- 📍 Avda. Fuenmayor, 11 · 26350 Cenicero
- 📖 Rioja Alta
- 👤 Leticia Ruiz
- ☎ 941 454 744
- ✉ reservas@marquesdecaceres.com
- 🌐 www.marquesdecaceres.com

- 📍 Logroño: 20 km | Bilbao: 117 km
San Sebastián: 164 km | Vitoria: 71 km
Zaragoza: 191 km | Madrid: 353 km
Barcelona: 498 km
- 📍 [Abrir en Google Maps](#)
- 🅏 12 coches, 6 autobuses
- 🍷 Viñedo no accesible
- ♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

Espacios Premium:

Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Sala de cata, Salón privado, Comedor privado

Cata de vinos:

Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración

Diferenciación:

Diseño y estilo, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Servicio personal, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social

Premium lateral:

Restaurante cercano, Hotel cercano

Shopping:

Tienda de la bodega

Personalización:

Experiencia única e irrepetible, Acompañamiento más allá de la bodega, Servicios post-experiencia

Medidas COVID-19:

Mascarillas, Mamparas faciales, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros

Seguridad:

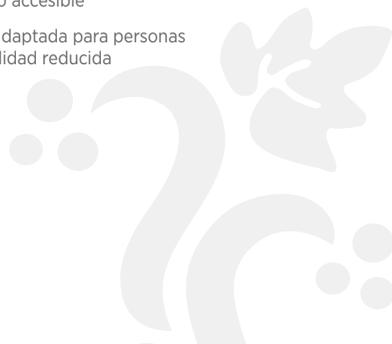
Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega, Servicio de seguridad privado

Certificaciones:

Certificación de calidad, Certificación de turismo, Premios de enoturismo

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Marqués de Murrieta



MARQUÉS DE MURRIETA
RIOJA DESDE 1852



Menú Marqués de Murrieta de alta gastronomía

Visita guiada a la Finca Ygay, a la bodega-museo fundacional del siglo XIX y al castillo de Ygay, finalizando con un menú de alta gastronomía maridado con seis vinos de Marqués de Murrieta.



Duración:	3 h 30 min
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	18
Idiomas:	Español Inglés Francés
Precio por persona:	295€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Relaciones públicas
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

70

69

Información práctica:

- 📍 Ctra N-232A, Km 402 · 26006 Logroño
- 📖 Rioja Alta
- 👤 Miriam Ochoa
- ☎ 941 271 374
- ✉ visitas@marquesdemurrieta.com
- 🌐 www.marquesdemurrieta.com

- 📏 Logroño: 5 km | Bilbao: 140 km
San Sebastián: 160 km | Vitoria: 90 km
Zaragoza: 160 km | Madrid: 330 km
Barcelona: 470 km
- 📍 [Abrir en Google Maps](#)
- 🅏 60 coches, 3 autobuses
- 🍇 Viñedo accesible: A pie
- ♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

Espacios Premium:

Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Calado histórico, Sala de cata, Salón privado, Wine Bar, Comedor privado, Jardines, Viñedo

Cata de vinos:

Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje

Diferenciación:

Pazo Barrantes, Capellanía, La Comtesse, Marqués de Murrieta Reserva, Castillo Ygay -Dalmau

Premium lateral:

Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Diseño y estilo, Simbolismo y estatus, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social. Restaurante propio

Shopping:

Tienda de la bodega, Cementerio de añadas históricas, Club de vinos

Personalización:

Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Acompañamiento más allá de la bodega, Servicios post-experiencia

Medidas COVID-19:

Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros

Seguridad:

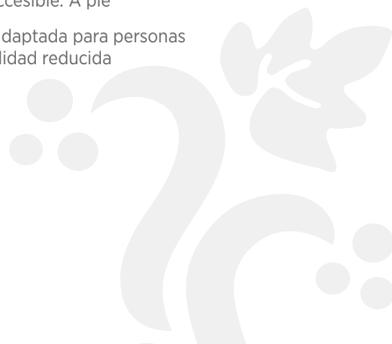
Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega, Servicio de seguridad privado

Certificaciones:

Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad, Certificación de responsabilidad social, Certificación de turismo, Premios de enoturismo, Certificación premium o lujo

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Marqués de Reinosa



Private Collection al chocolate

Descubre con nosotros el terruño de donde nacen los vinos de Bodegas Marqués de Reinosa. Contempla la viña en cada una de sus etapas mientras degustas sus vinos disfrutando de los paisajes del Monte Yerga.

Después recorreremos los rincones más singulares de la bodega y conocerás nuestra historia y nuestra forma de elaborar los vinos.

Disfruta de una experiencia única en la cata comentada de nuestros vinos Private Collection, maridada con chocolates artesanales y productos típicos de la zona.



Duración:	2 h 30 min
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	20
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	20€
Atención personal:	Técnico de enoturismo, Socios agricultores en el campo
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

71

72

Información práctica:

- 📍 Ctra Rincón de Soto-Zaragoza, s/n · 26560 Autol
- 📖 Rioja Oriental
- 👤 Julia Sáenz
- ☎ 647 518 766
- ✉ turismo@marquesdereinosa.com
- 🌐 www.marquesdereinosa.com

- 📍 Logroño: 59 km | Bilbao: 191 km
San Sebastián: 180 km | Vitoria: 149 km
Zaragoza: 127 km | Madrid: 316 km
Barcelona: 428 km

📍 [Abrir en Google Maps](#)

🅑 20 coches, 2 autobuses

🍇 Viñedo accesible: Coche, Todoterreno, Minibús, Autobús

♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

Espacios Premium:

Sala de elaboración, Sala de barricas, Viñedo, Mirador

Cata de vinos:

Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración

Marqués de Reinosa Garnacha Reserva - 90 puntos en guía Peñin 2021- 16€
Marqués de Reinosa Tempranillo viñas viejas - 88 puntos guía Peñin 2021- 7€
Marqués de Reinosa Blanco Fermentado en Barrica- 88 puntos guía Peñin,- Medal of excellence Tim Atkin- 7€

Diferenciación:

Cultura y tradición, Experiencia sensorial, Servicio personal

Premium lateral:

Transporte premium, Restaurante cercano, Hotel cercano

Shopping:

Tienda de la bodega

Personalización:

Participación previa en el diseño de la experiencia

Medidas COVID-19:

Mascarillas, Mamparas faciales, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros

Seguridad:

Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)

Certificaciones:

IFS

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

Bodegas Martínez Alesanco



Martínez ALESANCO

BODEGA Y VIÑEDOS

(Badarán - La Rioja)



Ayúdanos a proteger una variedad desaparecida

Experiencia privada con el propietario y/o la propietaria de la bodega.

Realizaremos una cata vertical de maturananas, una variedad minoritaria y prácticamente desaparecida, con la posibilidad de catar los primeros vinos del mundo elaborados con esta variedad y que no salieron nunca a la venta.

Después de la cata disfrutaremos de una visita y un almuerzo en el viñedo.



Duración:	3 - 4 h
Mín. participantes:	1
Máx. participantes:	10
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	100€
Atención personal:	Enólogo, Propietario
Disponibilidad:	Día y hora solicitada por el cliente

Rioja Enoturismo Premium

73

74

Información práctica:

📍 José García 20 · 26310, Badarán

📖 Rioja Alta

👤 Pedro Torrecilla

☎ 941 367 075

✉ info@bodegasmartinezalesanco.com

🌐 www.bodegasmartinezalesanco.com

📍 Logroño: 31 km | Bilbao: 117 km
San Sebastián: 170 km | Vitoria: 71 km
Zaragoza: 200 km | Madrid: 330 km
Barcelona: 512 km

📍 [Abrir en Google Maps](#)

🚗 20 coches, 3 autobuses

🍷 Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús, Autobús

♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

Espacios Premium:

Sala de barricas, Botellero, Sala de cata, Salón privado, Comedor privado, Jardines, Viñedo

Cata de vinos:

Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración, Cata vertical de vinos premium, Cata de añadas históricas, Cata de vinos exclusivos (fuera de mercado)

Diferenciación:

Diseño y estilo, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social

Premium lateral:

Convenio con Hosteria San Millán de la Cogolla (Patrimonio de la Humanidad).

Vive una experiencia única alojándote en San Millán de la Cogolla, dentro del monasterio de Yuso, patrimonio de la humanidad a 5 minutos de la bodega.

Shopping:

Tienda de la bodega, Cementerio de añadas históricas, Club de vinos

Personalización:

Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Servicios post-experiencia

Medidas COVID-19:

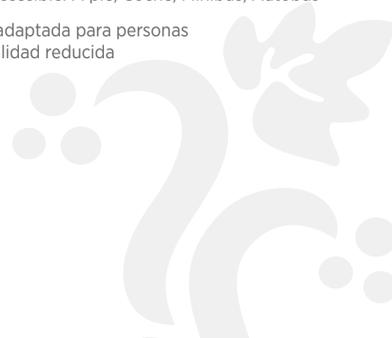
Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros

Seguridad:

Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Muga



Muga



Visita Premium

Visita a la bodega y cata de tres vinos: Muga Blanco, Muga Tinto Crianza y Muga Selección Especial, maridados con tablas de embutidos ibéricos.

Duración:	2 h
Mín. participantes:	8
Máx. participantes:	8
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	35€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Relaciones públicas
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente



Rioja Enoturismo Premium

75

76

Información práctica:

- 📍 Avda. Vizcaya, s/n · 26200 Haro (Espacio Torre Muga)
- 📖 Rioja Alta
- 👤 Carmen García-Baquero
- ☎ 941 306 060
- ✉ carmen@bodegasmuga.com
- 🌐 www.bodegasmuga.com

- 📏 Logroño: 50 km | Bilbao: 96,2 km
San Sebastián: 143 km | Vitoria: 33 km
Zaragoza: 192 km | Madrid: 331 km
Barcelona: 517 km

📍 [Abrir en Google Maps](#)

🅑 50 coches, 2 autobuses

🍇 Viñedo accesible: Coche, Minibús, Autobús

♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

Espacios Premium:

Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Sala de cata, Salón privado, Comedor privado, Viñedo

Cata de vinos:

Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos exclusivos (fuera de mercado)

Diferenciación:

Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Diseño y estilo, Simbolismo y estatus, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social

Premium lateral:

Restaurante propio

Shopping:

Tienda de la bodega

Personalización:

Experiencia única e irreplicable

Medidas COVID-19:

Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros, Desinfectante ambiental sistema 360. Máquina de ozono.

Seguridad:

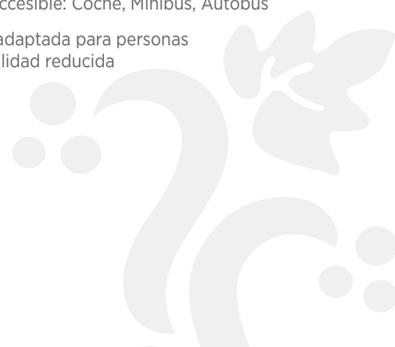
Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)

Certificaciones:

Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad, Certificación de turismo, Premios de enoturismo, Certificado consumo eléctrico 100% renovable, Premio Best Of iniciativas turísticas

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Murua



MURUA



Visita Coleccionista

Un paseo guiado por los viñedos propios que rodean la bodega, con vistas a la Sierra de Cantabria, para conocer la viticultura ecológica de Masaveu Bodegas.

Seguiremos con un recorrido por la bodega conociendo los detalles técnicos de los diferentes procesos de elaboración de nuestros vinos. Viviremos la experiencia de la cata en barrica, apreciando el vino en su fase final antes del embotellado.

Cata comentada con un pequeño aperitivo y paseo a través de la historia, contemplando nuestra maravillosa biblioteca enológica y la colección privada de obras de arte del siglo XV a la actualidad, propiedad de Corporación Masaveu.

Una visita para amantes de los grandes vinos que buscan ir más allá. Visita guiada al viñedo, visita a la bodega, historia, cultura y cata de vinos Premium.



Duración:	2 h 30 min
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	12
Idiomas:	Español Inglés Francés
Precio por persona:	50€
Atención personal:	Guía de enoturismo
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

77

Información práctica:

- Carretera de Laguardia S/N. 01340 Elciego
- Rioja Alavesa
- Arancha Gutiérrez
- 671 483 542
- enoturismo@bodegas.masaveu.com
- www.bodegasmurua.com

- Logroño: 22 km | Bilbao: 112 km
San Sebastián: 147 km | Vitoria: 47 km
Zaragoza: 196 km | Madrid: 350 km
Barcelona: 504 km
- [Abrir en Google Maps](#)
- 5 coches, 1 autobús
- Viñedo accesible: A pie
- Bodega no adaptada

Espacios Premium:

Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Sala de cata, Salón privado, Comedor privado, Jardines, Viñedo, Zona colección de arte de Corporación Masaveu

Cata de vinos:

Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje

VS Murua: 14€, Murua Reserva: 15€, Murua Blanco Fermentado en Barrica: 14€, Vegin de Murua Gran Reserva: 28€, M de Murua: 28€

Diferenciación:

Diseño y estilo, Simbolismo y estatus, Cultura y tradición

Premium lateral:

Transporte premium, Catering premium, Restaurante cercano, Hotel cercano

En la misma localidad está el único hotel 5* de la región. Catering con estrella michelin. Restaurante con estrella michelin en la misma localidad

Shopping:

Tienda de la bodega, Club de vinos

Personalización:

Servicios post-experiencia

Medidas COVID-19:

Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros

Seguridad:

Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)

Certificaciones:

Premios de enoturismo

78

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Ramón Bilbao



DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

HARO · RIOJA ALTA



Cata vertical Mirto

Aperitivo y cata vertical de cuatro añadas de Mirto, nuestro vino de autor.



Duración:	2 h
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	12
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	40€
Atención personal:	Técnico de enoturismo, Relaciones públicas
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

80

Información práctica:

 Avda. Santo Domingo de la Calzada 34 · 26200 Haro
 Rioja Alta
 Ana Frías
 616 641 951
 ana.frias@zamoracompany.com
 www.ramonbilbao.es

 Logroño: 45 km | Bilbao: 95 km
San Sebastián: 150 km | Vitoria: 45 km
Zaragoza: 220 km | Madrid: 320 km
Barcelona: 520 km

 [Abrir en Google Maps](#)

 30 coches, 2 autobuses

 Viñedo accesible: Coche, Minibús, Autobús

 Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

Espacios Premium:

Sala de cata, Salón privado

Cata de vinos:

Cata vertical de vinos premium

Mirto, tres veces mejor tempranillo del mundo

Diferenciación:

Diseño y estilo, Simbolismo y estatus, Creatividad e innovación, Experiencia sensorial, Misión, propósito, responsabilidad social

Premium lateral:

Restaurante propio, Hotel cercano

Shopping:

Tienda de la bodega, Club de vinos

Personalización:

Experiencia única e irrepetible

Medidas COVID-19:

Mascarillas, Mamparas faciales, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros

Seguridad:

Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega

Certificaciones:

Premios de enoturismo

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

Bodegas Remírez de Ganuza



Remírez de Ganuza



Experiencia Privada Viñedo

Experiencia exclusiva para un máximo de cuatro personas.
Recorrido por algunos de nuestros viñedos más emblemáticos.
Incluye visita privada a la bodega con cata comentada de nuestros cuatro vinos tintos Reserva: Fincas de Ganuza, Viña Coqueta, Remírez de Ganuza y Trasnocho.



Duración:	3 h
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	4
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	120€
Atención personal:	Guía de enoturismo
Disponibilidad:	Día y hora solicitada por el cliente

Rioja Enoturismo Premium

81

82

Información práctica:

- 📍 Calle la Iglesia nº4 · 01607 Samaniego
- 📖 Rioja Alavesa
- 👤 Ana Luengo
- ☎ 945 609 022
- ✉ visitas@remirezdeganuz.com
- 🌐 www.remirezdeganuz.com

- 📏 Logroño: 27 km | Bilbao: 102 km
San Sebastián: 154 km | Vitoria: 43 km
Zaragoza: 204 km | Madrid: 352 km
Barcelona: 511 km
- 📍 [Abrir en Google Maps](#)
- 🅑 No. Facilidad para aparcar en plazas contiguas
- 🍷 Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús
- ♿ Bodega no adaptada

- Espacios Premium:** Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Calado histórico, Sala de cata, Salón privado, Comedor privado, Jardines, Viñedo
- Cata de vinos:** Cata de vinos
Fincas de Ganuza Reserva 32€, Viña Coqueta Reserva 35€, Remírez de Ganuza Reserva 53€, Trasnocho Reserva 80€
- Diferenciación:** Creatividad e innovación, Servicio personal, Emociones y experiencias
- Premium lateral:** Transporte premium
- Shopping:** Tienda de la bodega
- Personalización:** Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible
- Medidas COVID-19:** Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
- Seguridad:** Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega
- Certificaciones:** Premios de enoturismo

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Riojanas



DESDE 1890

BODEGAS RIOJANAS, S.A.



Visita sensorial con picnic y cata Premium en viñedo singular

Visita sensorial a nuestra bodega centenaria, picnic y cata de vinos Premium en un viñedo singular con nuestro enólogo.



Duración:	2 h
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	10
Idiomas:	Español
Precio por persona:	55€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Relaciones públicas, Enólogo
Disponibilidad:	Día y hora solicitada por el cliente, siempre bajo disponibilidad, con reserva previa

Rioja Enoturismo Premium

84

83

Información práctica:

📍 Av. D. Ricardo Ruiz de Azcárraga, 1 · 26350 Cenicero
📖 Rioja Alta
👤 Miriam Pérez
☎ 941 454 050 / 661 960 019
✉ rrpp@bodegasriojanas.com
🌐 www.bodegasriojanas.com

📏 Logroño: 20 km | Bilbao: 115 km
San Sebastián: 170 km | Vitoria: 70 km
Zaragoza: 200 km | Madrid: 350 km
Barcelona: 500 km
📍 [Abrir en Google Maps](#)
🅏 6 coches, 1 autobús
🍇 Viñedo accesible: Coche, Minibús, Autobús
♿ Bodega no adaptada

Espacios Premium: Calado histórico, Sala de cata, Salón privado, Wine Bar, Comedor privado, Casa familiar, Viñedo

Cata de vinos: Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración, Cata vertical de vinos premium, Cata de añadas históricas

Diferenciación: Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Cultura y tradición, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias

Shopping: Tienda de la bodega, Cementerio de añadas históricas

Personalización: Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Acompañamiento más allá de la bodega

Medidas COVID-19: Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros

Seguridad: Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega

Certificaciones: Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad, Certificación de responsabilidad social

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas San Cebrín



San Cebrín
BODEGA



Disfruta de un lugar de frontera

Pasea entre viñedos de la mano de un agricultor, mientras descubres todo lo que hay detrás de una vida dedicada a la tierra. Siente los aromas y las texturas de una sala de barricas mientras charlas con un enólogo. Adéntrate en una bodega subterránea, tómate un vino debajo de siglos de tradición y camina hasta el presente preparando unas chuletas al sarmiento.

Desconecta el móvil, deja que el tiempo discorra entre siglos de frontera y tradición vitivinícola. En Bodega San Cebrín vamos a mostrarte cada uno de los rincones que hacen posible que Rioja sea lo que es hoy.



Duración:	2 h
Mín. participantes:	4
Máx. participantes:	15
Idiomas:	Español
Precio por persona:	10€
Atención personal:	Técnico de enoturismo, Propietario, agricultor
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

85

86

Información práctica:

- 📍 Ctra. Circunvalación S/N · 26340, San Asensio
- 📖 Rioja Alta
- 👤 Andrea
- ☎ 941 457 640
- ✉ comunicacion@sancebrin.com
- 🌐 www.sancebrin.com

- 📏 Logroño: 32 km | Bilbao: 104 km
San Sebastián: 157 km | Vitoria: 58 km
Zaragoza: 202 km | Madrid: 342 km
Barcelona: 510 km
- 📍 [Abrir en Google Maps](#)
- 🅑 30 coches, 5 autobuses
- 🍇 Viñedo accesible: A pie, Coche
- ♿ Bodega no adaptada

Espacios Premium:

Sala de elaboración, Sala de barricas, Calado histórico, Wine Bar, Comedor privado, Viñedo

Cata de vinos:

Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje

Diferenciación:

Cultura y tradición, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias

Shopping:

Tienda de la bodega

Personalización:

Experiencia única e irrepetible

Medidas COVID-19:

Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros

Seguridad:

Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)

Certificaciones:

Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Santalba



Santalba life experience

Nos reuniremos en el ayuntamiento de Haro para hacernos una foto en un lugar especial, junto a los típicos barriles de roble apilados a mano.

Descubriremos las mejores tapas y pinchos de La Herradura, la zona gastronómica más típica de Haro, nuestra ciudad natal. Te sentirás como un riojano, comiendo, bebiendo y charlando con nuestros amigos y con gente local.

Después de ir a Gimileo, un pueblo muy pequeño donde se encuentra nuestra bodega familiar Santalba. Puedes hacerlo en tu coche (5 min), en autobús, caminando (1 hora a pie) o en bicicleta (20 min) por un sendero rural entre viñas.

Santalba se encuentra en un viñedo ecológico de tempranillo con vistas a la montaña, frente al río Ebro, lleno de historia, raíces y tradiciones. Visitaremos la bodega y luego cocinaremos una auténtica cena riojana con nuestro más plato típico, las chuletillas al sarmiento, con verduras de nuestro huerto orgánico y maridaje con el mejor vino de Rioja. También tenemos vinos veganos. Y podrás cocinar con nosotros caparrones.

Duración:	7 h
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	8
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	300€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Técnico de enoturismo, Enólogo, Propietario
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Información práctica:

- 📍 Avda de La Rioja · 26221 Gimileo
- 📖 Rioja Alta
- 👤 Laura
- ☎ 941 304 231
- ✉ laura@santalba.com
- 🌐 www.santalba.com

- 📏 Logroño: 35 km | Bilbao: 95 km
San Sebastián: 140 km | Vitoria: 54 km
Zaragoza: 210 km | Madrid: 330 km
Barcelona: 515 km
- 📍 [Abrir en Google Maps](#)
- 🚗 10 coches, 2 autobuses
- 🍇 Viñedo accesible: A pie
- ♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

Espacios Premium:

Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Sala de cata, Salón privado, Wine Bar, Comedor privado, Casa familiar, Jardines, Viñedo

Cata de vinos:

Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración, Cata vertical de vinos premium

Diferenciación:

Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social

Premium lateral:

Hotel cercano

Shopping:

Tienda de la bodega, Cementerio de añadas históricas, Club de vinos

Personalización:

Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Acompañamiento más allá de la bodega, Servicios post-experiencia

Medidas COVID-19:

Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros

Seguridad:

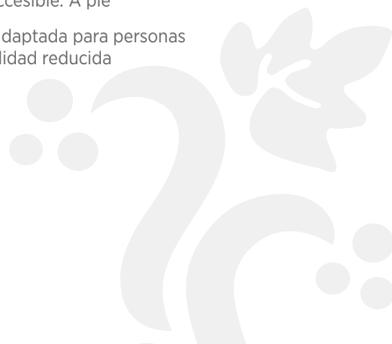
Bodega sin incidencias

Certificaciones:

Certificación de sostenibilidad

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Señorío de Líbano



Cata Premium Digma

Disfruta de nuestros vinos más exclusivos Digma 100% Tempranillo y 100 % Graciano, catando en uno de los calados del siglo XV de la muralla medieval del castillo de Sajazarra.



Duración:	2 h
Mín. participantes:	4
Máx. participantes:	12
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	55€
Atención personal:	Técnico de enoturismo
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

90

Información práctica:

📍 Del Río s/n · 26212 Sajazarra

📖 Rioja Alta

👤 Marixa Velilla

☎ 941 320 066

✉ comunicacion@castillosajazarra.com

🌐 www.senoriodelibano.com

📏 Logroño: 40 km | Bilbao: 100 km
San Sebastián: 146 km | Vitoria: 50 km
Zaragoza: 223 km | Madrid: 325 km
Barcelona: 530 km

📍 [Abrir en Google Maps](#)

🚗 20 coches, 3 autobuses

🍇 Viñedo accesible: A pie, Coche

♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

Espacios Premium:

Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Calado histórico, Sala de cata, Salón privado, Jardines, Viñedo

Cata de vinos:

Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje

Vino Digma, Señorío de Líbano, Castillo de Sajazarra, Invita Blanco DO Alella

Diferenciación:

Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Diseño y estilo, Cultura y tradición, Experiencia sensorial, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social

Premium lateral:

Restaurante cercano

Shopping:

Club de vinos

Personalización:

Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Acompañamiento más allá de la bodega, Servicios post-experiencia

Medidas COVID-19:

Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros

Seguridad:

Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega, Servicio de seguridad privado

Certificaciones:

Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad, Certificación de responsabilidad social

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

Bodegas Solar de Samaniego



SOLAR DE SAMANIEGO
BEBER ENTRE LÍNEAS



Beber Entre Líneas

Beber entre líneas, una experiencia singular que fusiona vino y literatura. Visitas diurnas y nocturnas.

Descubrir la bodega, sus espacios, su historia, el paisaje y los vinos. Todo unificado por una narrativa que estructura el relato, la presentación de los espacios y las etiquetas de los vinos.

Disfrutar los magníficos murales de Guido van Helten sobre antiguos depósitos de medio millón de litros. El visitante podrá comer o cenar en la bodega disfrutando de un menú de maridaje emocional, donde el vino se une a la literatura como inspiración para recrear recetas de la época de distintos escritores con productos locales.



Duración:	75 - 90 min
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	25
Idiomas:	Español Inglés Francés
Precio por persona:	52€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Relaciones públicas, Enólogo
Disponibilidad:	Días y horas establecidas*, Día y hora acordada con el cliente (* Martes a domingo)

Rioja Enoturismo Premium

91

92

Información práctica:

📍 Ctra de Elciego s/n · 01300 Laguardia
📖 Rioja Alavesa
👤 César León Pérez
☎ 650 447 986
✉ cl@audia.es
🌐 www.solardesamaniego.com

📍 Logroño: 18 km | Bilbao: 111 km
San Sebastián: 145 km | Vitoria: 46 km
Zaragoza: 196 km | Madrid: 316 km
Barcelona: 501 km
📍 [Abrir en Google Maps](#)
🅑 40 coches, 8 autobuses
🍷 Viñedo accesible: A pie
♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

Espacios Premium:

Sala de barricas, Botellero, Sala de cata, Salón privado, Wine Bar, Comedor privado, Jardines, Viñedo, Espacio Medio Millón con la intervención artística del muralista Guido van Helten

Cata de vinos:

Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración, Cata de vinos exclusivos (fuera de mercado)

Diferenciación:

Diseño y estilo, Simbolismo y estatus, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social

Premium lateral:

Transporte premium, Catering premium, Restaurante propio, Restaurante cercano, Hotel cercano

Shopping:

Tienda de la bodega, Club de vinos, La Cofradía Solar de Samaniego es el club de bodega líder del vino español

Personalización:

Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Acompañamiento más allá de la bodega, Servicios post-experiencia

Medidas COVID-19:

Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros

Seguridad:

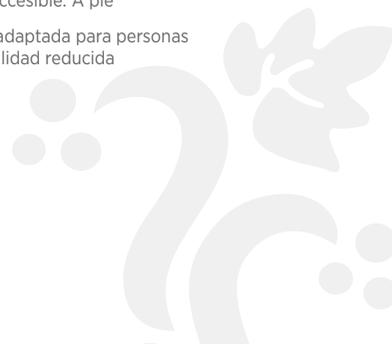
Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega, Servicio de seguridad privado

Certificaciones:

Certificación de turismo, Certificados de Excelencia Trip Advisor

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Urbina



URBINA



Catas de vinos Premium en el viñedo con la familia Urbina

Descorcaremos los vinos más especiales de la familia y brindaremos en un paraje inmejorable, los viñedos que rodean nuestra bodega en nuestro pueblo, Cuzcurrita de Río Tirón.

Cata conducida por un miembro de la familia Urbina, una saga de viticultores y enólogos desde 1870. Reservas y Grandes Reservas guardados silenciosamente en nuestro botellero durante más de 20 años. Grandes vinos clásicos de Rioja, vinos más moderno y otros vinos innovadores como nuestro Valle del Ángel 2017, primer espumoso de España con Denominación de Origen Calificada de Municipio, con botellas numeradas y racionadas por cupos.

Si el tiempo no acompaña se habilitará un salón privado para la actividad.

Duración:	2 h 45 min (aprox)
Mín. participantes:	Consultar
Máx. participantes:	Consultar
Idiomas:	Español Inglés Francés
Precio por persona:	90€
Atención personal:	Enólogo, Propietario, Pedro Benito Urbina, nombrado por Tim Atkin "bodeguero leyenda de Rioja" en su Report Rioja 2019
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

93

Información práctica:

- 📍 C/ Campillo, 33 · 26214 Cuzcurrita de Río Tirón
- 📖 Rioja Alta
- 👤 Ainhoa Lauzirika
- ☎ 941 224 272
- ✉ visitas@urbinavinos.com
- 🌐 www.urbinavinos.com

- 📏 Logroño: 50 km | Bilbao: 100 km
San Sebastián: 160 km | Vitoria: 65 km
Zaragoza: 200 km | Madrid: 300 km
Barcelona: 500 km
- 📍 [Abrir en Google Maps](#)
- 🅑 40 coches, 6 autobuses
- 🍷 Viñedo accesible: A pie
- ♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

Espacios Premium: Viñedo

Cata de vinos: Cata de vinos, Cata vertical de vinos premium, Cata de añadas históricas, Cata de vinos exclusivos (fuera de mercado)

Se pueden catar todos los vinos de la bodega ,con explicaciones de cada uno por parte del enólogo, o degustar únicamente añadas concretas que se prefieran para disfrutar con tranquilidad. Todos nuestros vinos provienen únicamente de viñedos propios de la familia que se cultivan con arreglo a prácticas sostenibles en nuestro pueblo de Cuzcurrita.

Diferenciación: Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Experiencia sensorial, Servicio personal, Misión, propósito, responsabilidad social

Premium lateral: Restaurante cercano, Hotel cercano

Shopping: Tienda de la bodega

Personalización: Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Servicios post-experiencia. Las experiencias Premium son totalmente personalizables.

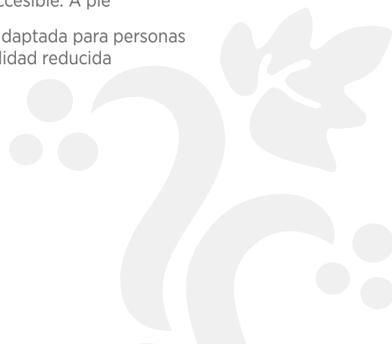
Medidas COVID-19: Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros, Mascarillas.

Seguridad: Bodega sin incidencias

94

RIOJA

Denominación de Origen Calificada



Bodegas Valdelana



FAMILIA
VALDELANA

DESDE 1583 · ELCIEGO



Maridaje estelar

La experiencia se inicia con una visita guiada por la antigua bodega. Son calados del siglo XVI donde la familia Valdelana ha elaborado el vino durante catorce generaciones.

Actualmente se ha rehabilitado el espacio como museo arqueológico y del vino. Veremos restos de las antiguas civilizaciones que habitaron la Rioja Alavesa y antiguos aperos de labranza con los que cultivaban la tierra y elaboraban el vino.

A continuación iremos a nuestro Jardín de las Variedades. Allí disfrutaremos de la puesta de sol y de unas vistas espectaculares mientras degustamos seis pinchos de productos típicos de la zona, acompañados por supuesto de nuestro vino. Posibilidad de música en directo amenizando la cena: flamenco, violinista u otros.

Al anochecer disfrutaremos de la cata de cuatro vinos y un cava, mientras Juan Jesús Valdelana nos cuenta las historias y leyendas de cuatro estrellas y una constelación.

Duración:	4 h
Mín. participantes:	1
Máx. participantes:	80
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	En función del tipo de vinos a catar.
Atención personal:	Guía de enoturismo, Relaciones públicas, Enólogo, Propietario
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

95

96

Información práctica:

📍 Barrihuelo, 45 · 01340 Elciego

📖 Rioja Alavesa

👤 Judit Valdelana

☎ 945 606 055

✉ enoturismo@Bodegasvaldelana.com

🌐 www.bodegasvaldelana.com

📏 Logroño: 24 km | Bilbao: 122 km
San Sebastián: 164 km | Vitoria: 50 km
Zaragoza: 197 km | Madrid: 361 km
Barcelona: 507 km

📍 [Abrir en Google Maps](#)

🅏 No

🍷 Viñedo accesible: Coche, Minibús

♿ Bodega no adaptada

Espacios Premium:

Calado histórico, Sala de cata, Salón privado, Comedor privado, Casa familiar, Viñedo

Cata de vinos:

Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata vertical de vinos premium, Cata de añadas históricas, Cata de vinos exclusivos (fuera de mercado)

Agnvs, Centum Vitis

Diferenciación:

Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Cultura y tradición, Creatividad e innovación, Servicio personal, Emociones y experiencias

Premium lateral:

Transporte premium, Restaurante cercano, Hotel de la bodega, Hotel cercano

Shopping:

Tienda de la bodega

Personalización:

Experiencia única e irreplicable

Medidas COVID-19:

Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos

Seguridad:

Bodega sin incidencias

Certificaciones:

Certificación de calidad, Premios de enoturismo

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Vinícola Real



VINÍCOLA REAL
Grandes Vinos de Rioja



Cata vertical Grandes Reservas

La experiencia se inicia al entrar en el laberinto de calados subterráneos de la bodega. Un viaje delicioso que termina en un botellero privado donde la paciencia y el tiempo desarrollan los matices delicados y elegantes de las añadas míticas de nuestro emblemático vino 200 Monges.

Descorchar estos vinos en este mágico lugar es una ceremonia trascendental que nos deja la huella imborrable de haber asistido a un momento único e irrepetible.

La cata vertical permite comparar tres añadas del 200 Monges Gran Reserva (1994, 1998 y 1999), todas ellas con más de dos décadas.

La cata se acompaña de nuestro aperitivo "El ágape del Abad Salvo". Es un guiño a la alimentación del medievo. Pan artesano elaborado especialmente para nosotros por Eduardo Villar del Horno Arguñano, embutidos, patés y quesos locales, con el espectacular aceite 916 de la almazara local Valle del Iregua.

Durante la cata se podrá admirar el facsímil del Códice Albeldense o Vigilano, una joya de la miniatura altomedieval.

Duración:	2 h 30 min
Mín. participantes:	4
Máx. participantes:	6
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	130€
Atención personal:	Técnico de enoturismo, Relaciones públicas, Enólogo
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente De martes a domingo

Rioja Enoturismo Premium

97

98

Información práctica:

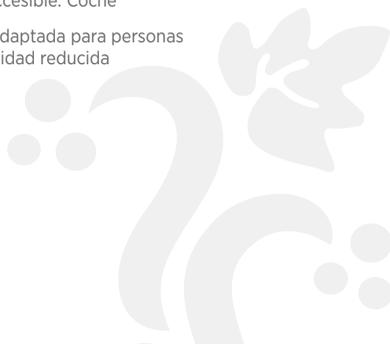
- 📍 Ctra de Nalda, Km 9 · 26120 Albelda de Iregua
- 📖 Rioja Oriental
- 👤 Sara Arambarri
- ☎ 618 704 569
- ✉ enoturismo@vinicolareal.com
- 🌐 www.vinicolareal.com

- 📏 Logroño: 15 km | Bilbao: 143 km
San Sebastián: 190 km | Vitoria: 103 km
Zaragoza: 183 km | Madrid: 318 km
Barcelona: 503 km
- 📍 [Abrir en Google Maps](#)
- 🚗 25 coches, 2 autobuses
- 🍇 Viñedo accesible: Coche
- ♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

- Espacios Premium:** Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Calado histórico, Sala de cata, Wine Bar, Comedor privado, Viñedo
- Cata de vinos:** Cata vertical de vinos premium, Cata de añadas históricas de 200 Monges:
Gran Reserva 1994 (230€), Gran Reserva 1998 (145€) y Gran Reserva 1999 (145€).
El cliente participa en la elección de cada botella del botellero, en el descorche y decantación del vino previo a la cata.
- Diferenciación:** Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Simbolismo y estatus, Cultura y tradición, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social
- Premium lateral:** Transporte premium, Restaurante propio, Hotel de la bodega de 18 habitaciones. El comedor privado se encuentra en el centro de los calados subterráneos.
- Shopping:** Tienda de la bodega, Cementerio de añadas históricas, Club de vinos
- Personalización:** Participación previa en el diseño de la experiencia
- Medidas COVID-19:** Mascarillas, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
- Seguridad:** Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)
- Certificaciones:** Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad, Premios de enoturismo, BEST OF de turismo enológico

RIOJA

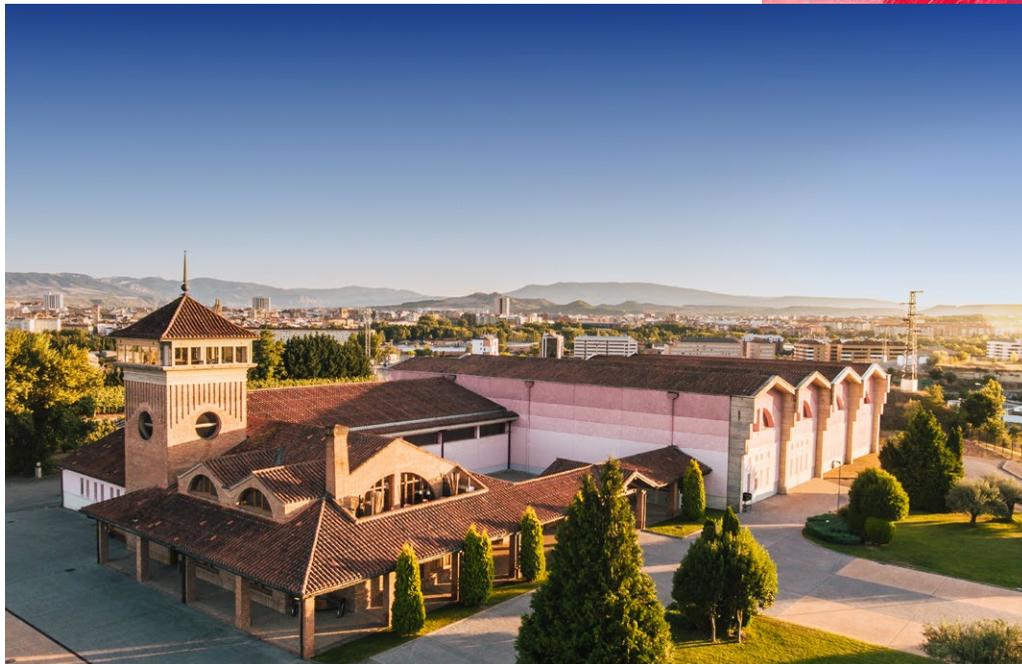
Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Viña Ijalba




VIÑA IJALBA
BODEGA Y VIÑEDOS



Visita copa en mano

Bodega familiar estilo 'château' donde podrán disfrutar del encanto de nuestros viñedos ecológicos, justo en el momento de su máximo esplendor y actividad.

Conocerán de primera mano el ciclo vegetativo de la vid con nuestra colección de variedades minoritarias recuperadas. Y provistos de su 'Copa en mano' pasarán a conocer la bodega para realizar diferentes catas, desde el depósito de fermentación y la bodega hasta el vino embotellado. Todo ello acompañado de la estupenda gastronomía de la zona.

Una experiencia única, que le hará adentrarse en el mundo del vino y conocerlo un poco mejor.



Duración:	2 h
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	10
Idiomas:	Español Inglés Francés
Precio por persona:	25€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Técnico de enoturismo, Relaciones públicas, Enólogo, Propietario
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

100

99

Información práctica:

-  Carretera Pamploma, Km 1 - 26006 Logroño
-  Rioja Alta
-  Eva Mª Matute
-  618 492 098
-  ijalba.enoturismo@ijalba.com
-  www.ijalba.com

-  Logroño: 3 km | Bilbao: 143 km
San Sebastián: 167 km | Vitoria: 68 km
Zaragoza: 175 km | Madrid: 336 km
Barcelona: 482 km
-  [Abrir en Google Maps](#)
-  50 coches, 6 autobuses
-  Viñedo accesible: A pie
-  Bodega no adaptada

Espacios Premium:

Sala de barricas, Sala de cata, Salón privado, Wine Bar, Comedor privado, Jardines, Viñedo, Torre vista panorámica

Cata de vinos:

Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata de vinos en proceso de elaboración, Cata vertical de vinos premium

Ijalba Cuvée 2017, Ijalba Graciano 2016, Maturana Blanca 2018 - 92 Puntos Guía Peñín, Maturana Tinta 2017 - 92 Puntos Guía Peñín

Diferenciación:

Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Diseño y estilo, Cultura y tradición, Experiencia sensorial, Servicio personal, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social, Vinos ecológicos con uvas de viñedos propios. Fue la primera bodega en la D.O.Ca. Rioja en elaborar vinos ecológicos.

Premium lateral:

Catering premium, Restaurante propio, Restaurante cercano

Shopping:

Tienda de la bodega

Personalización:

Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible

Medidas COVID-19:

Mascarillas, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros

Seguridad:

Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega

Certificaciones:

Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad, Premios de enoturismo

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas Viña Real



Viña Real



Visita a la bodega y picnic en el viñedo

Un paseo entre viñedos para disfrutar de las mejores panorámicas de la DOCa Rioja. El sitio perfecto para todo tipo de catas al aire libre, picnics y eventos entre viñas, desde celebraciones hasta reuniones empresariales.

Tras visitar la bodega se realizará un paseo por 8 hectáreas de viñedo en el cerro de La Mesa, terminando con un picnic en un refugio de madera y metal integrado en la propia naturaleza.

Menú picnic con entrantes, tapas varias y postre. Pan, agua y vinos Monopole, Viña Real Crianza y Viña Real Reserva.



Duración:	3 h
Mín. participantes:	Consultar
Máx. participantes:	20
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	50€
Atención personal:	Relaciones públicas
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

102

Información práctica:

📍 Crta. Logroño-Laguardia km 4,8

📖 Rioja Alavesa

👤 Natalia Bermejo

☎ 628 187 108

✉ natalia.bermejo@cvne.com

🌐 www.cvne.com

📍 Logroño: 4,80 km | Bilbao: 120 km
San Sebastián: 138 km | Vitoria: 70 km
Zaragoza: 175 km | Madrid: 335 km
Barcelona: 483 km

📍 [Abrir en Google Maps](#)

🅑 30 coches, 15 autobuses

🍷 Viñedo accesible: A pie, Coche, Minibús

♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

Espacios Premium:

Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Sala de cata, Salón privado, Wine Bar, Comedor privado, Viñedo

Cata de vinos:

Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje

Viña Real Crianza, Reserva y Gran Reserva, Pagos de Viña Real, Viña Real Blanco Fermentado en Barrica

Diferenciación:

Diseño y estilo, Simbolismo y estatus, Creatividad e innovación, Emociones y experiencias

Premium lateral:

Catering premium

Shopping:

Tienda de la bodega

Personalización:

Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible

Medidas COVID-19:

Mascarillas, Mamparas faciales, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros

Seguridad:

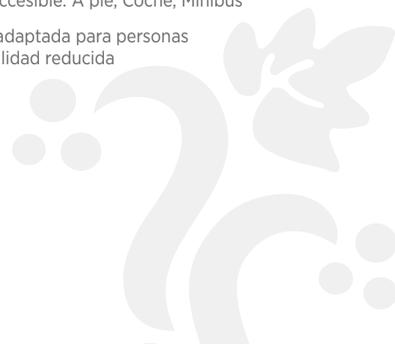
Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Control de seguridad en la entrada a la bodega

Certificaciones:

Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad, Certificación de responsabilidad social, Certificación de turismo

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



101

Bodegas Viñedos del Contino



Visita a viñedo y comida

Viñedos del Contino es la primera bodega estilo château en La Rioja. La finca rodea una casa de casi 200 años de antigüedad, sobre unos calados del siglo XVI.

Los vinos se elaboran exclusivamente a partir de las 62 hectáreas de viñedo situadas en un meandro del río Ebro.

La visita se inicia con un paseo por nuestros viñedos, explicando las peculiaridades del ciclo de la uva en cada momento del año. Posteriormente se visitan los calados históricos. La experiencia concluye con una comida tradicional en nuestro comedor social o en el jardín del viñedo, dependiendo de las condiciones atmosféricas.



Duración:	4 h
Mín. participantes:	8
Máx. participantes:	50
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	70€
Atención personal:	Relaciones públicas
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

104

Información práctica:

- 📍 Finca San Rafael · 01321 Álava
- 📖 Rioja Alavesa
- 👤 Natalia Bermejo
- ☎ 628 187 108
- ✉ natalia.bermejo@cvne.com
- 🌐 www.cvne.com

- 📏 Logroño: 6 km | Bilbao: 123 km
San Sebastián: 172 km | Vitoria: 58 km
Zaragoza: 180 km | Madrid: 336 km
Barcelona: 487 km
- 📍 [Abrir en Google Maps](#)
- 🅑 30 coches, 4 autobuses
- 🍇 Viñedo accesible: A pie
- ♿ Bodega no adaptada

- Espacios Premium:** Calado histórico, Sala de cata, Comedor privado, Casa familiar, Jardines, Viñedo
- Cata de vinos:** Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata vertical de vinos premium
Contino Blanco, Contino Reserva, Contino Gran Reserva, Contino Graciano, Viña del Olivo
- Diferenciación:** Métodos tradicionales, artesanales, históricos, Diseño y estilo, Simbolismo y estatus, Cultura y tradición, Experiencia sensorial, Emociones y experiencias
- Premium lateral:** Catering premium
- Shopping:** Tienda de la bodega, Cementerio de añadas históricas
- Personalización:** Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible
- Medidas COVID-19:** Mascarillas, Mamparas faciales, Guantes, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 metros
- Seguridad:** Bodega sin incidencias
- Certificaciones:** Certificación de calidad, Certificación de sostenibilidad

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



103



Vivanco Heritage

Vivanco Heritage es nuestra actividad más Premium.

Está centrada en mostrar las “Obras de Arte de Vivanco”: las grandes piezas de arte de nuestro Museo de la Cultura del Vino, los grandes vinos de la bodega, la belleza de nuestra arquitectura y nuestro cementerio de botellas de añadas antiguas.

La degustación final incluye una cata en recipientes históricos para tomar el vino.



Duración:	2 h 30 min
Mín. participantes:	2
Máx. participantes:	10
Idiomas:	Español Inglés
Precio por persona:	Depende de qué incluya exactamente (se hace a medida)
Atención personal:	Depende de las necesidades de cada grupo
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Información práctica:

📍 Ctra. N-232 · 26330 Briones

📖 Rioja Alta

👤 Raquel Rupérez

☎ 941 322 323 - 673 190 387

✉ rruperez@vivancoculturadevino.es

🌐 <https://vivancoculturadevino.es>

📍 Logroño: 36 km | Bilbao: 98 km
San Sebastián: 150 km | Vitoria: 57 km
Zaragoza: 205 km | Madrid: 339 km
Barcelona: 512 km

📍 [Abrir en Google Maps](#)

📅 80 coches, 7 autobuses

🍇 Viñedo accesible: A pie, Todoterreno, Segway, Bicicleta

♿ Bodega adaptada para personas con movilidad reducida

Espacios Premium:

Sala de elaboración, Sala de barricas, Botellero, Sala de cata, Viñedo, Museo Vivanco de la cultura del vino

Cata de vinos:

Cata en recipientes históricos

Diferenciación:

Diseño y estilo, Cultura y tradición, Emociones y experiencias, Misión, propósito, responsabilidad social

Premium lateral:

Restaurante propio, Hotel cercano, Museo vivanco de la Cultura del Vino, Mejor Museo de vino del mundo

Shopping:

Tienda de la bodega, Cementerio de añadas históricas, Club de vinos

Personalización:

Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Acompañamiento más allá de la bodega, Servicios post-experiencia.

Las experiencias premium se adaptan siempre a las necesidades y expectativas del cliente

Medidas COVID-19:

Disponemos de un borrador pendiente de editar

Seguridad:

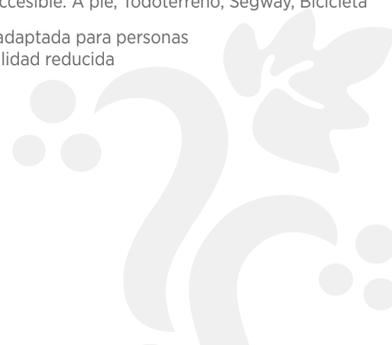
Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.), Servicio de seguridad privado

Certificaciones:

Certificación de sostenibilidad, Certificación de turismo, Premios de enoturismo

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas



MARQUÉS
DE VARGAS



Visita Experience

Tour privado por el viñedo y la bodega.

Cata comentada de tres de nuestros vinos en nuestro palacete o en los jardines, dependiendo de la temporada.

Pazo San Mauro o Flamingo Rosé (a elegir)

Marqués de Vargas Reserva

Marqués de Vargas Selección Privada

Aperitivo Gourmet. Menú orientativo: brandada de bacalao con salmorejo, salmón marinado con mango, brick de morcilla, surtido de croquetas, crema de patatas a la riojana y queso con membrillo.



Duración:	2 h 30 min
Mín. participantes:	4
Máx. participantes:	15
Idiomas:	Español Inglés Francés
Precio por persona:	50€
Atención personal:	Guía de enoturismo, Dirección de Enoturismo
Disponibilidad:	Día y hora acordada con el cliente

Rioja Enoturismo Premium

108

Información práctica:

📍 Ctra. Zaragoza, Km 6 · 26006 Logroño

📖 Rioja Alta

👤 Ainhoa Navaridas

☎ 682 895 371

✉ visitas@marquesdevargas.com

🌐 www.marquesdevargas.com

📍 Logroño: 7 km | Bilbao: 146 km
San Sebastián: 163 km | Vitoria: 104 km
Zaragoza: 163 km | Madrid: 333 km
Barcelona: 472 km

📍 [Abrir en Google Maps](#)

🚗 9 coches, 2 autobuses

🍷 Viñedo accesible: A pie

♿ Bodega no adaptada

Espacios Premium:

Sala de elaboración, Sala de barricas, Salón privado, Comedor privado, Casa familiar, Jardines

Cata de vinos:

Cata de vinos, Cata de vinos con maridaje, Cata vertical de vinos premium

Marqués de Vargas Reserva: 21€, Marqués de Vargas Gran Reserva: 34€,
Marqués de Vargas Selección Privada: 45€, Marqués de Vargas Hacienda Pradolagar: 110€

Diferenciación:

Simbolismo y estatus, Servicio personal, Emociones y experiencias

Premium lateral:

Catering premium, Podemos ofrecer experiencias gastronómicas de la mano de los Hermanos Echapresto, de Venta de Moncalvillo (1 Estrella Michelin)

Shopping:

Tienda de la bodega, Cementerio de añadas históricas, Club de vinos

Personalización:

Participación previa en el diseño de la experiencia, Experiencia única e irrepetible, Acompañamiento más allá de la bodega, Servicios post-experiencia. Atención totalmente exclusiva y personalizada

Medidas COVID-19:

Mascarillas, Mamparas faciales, Desinfectante de manos, Distancia interpersonal de 2 m

Seguridad:

Bodega sin incidencias, Servicio técnico de seguridad (cámaras, etc.)

Certificaciones:

Certificación de calidad

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



107

Buscador de bodegas por poblaciones

Haz clic en cada bodega para acceso directo



Albelda de Iregua

Bodegas Vinícola Real..... 97

Aldeanueva de Ebro

Fincas de Azabache..... 91

Autol

Bodegas Marqués de Reinosa..... 55

Azagra

Manzanos Wines 97

Badarán

Bodegas David Moreno..... 43

Bodegas Martínez Alesanco57

Baños de Ebro

Bodegas Amador García 33

Baños de Río Tobía

Bodegas Juan Carlos Sancha..... 49

Baños de Rioja

Finca La Emperatriz - Hermanos Hernáiz 87

Briones

Bodegas Vivanco 79

Cenicero

Bodegas Riojanas 65

Marqués de Cáceres.....99

Cuzcurrita de Río Tirón

Bodegas Urbina.....73

Elciego

Bodegas Herederos del Marqués de Riscal..... 45

Bodegas Murua 61

Bodegas Valdelana.....75

Entrena

Finca de los Arandinos..... 85

Fuenmayor

Bodegas Altanza..... 31

Bodegas LAN 51

Finca Valpiedra.....89

Gimileo

Bodegas Santalba..... 67

Haro

Bodega Ramón Bilbao 25

Bodegas Bilbaínas 35

Bodegas Muga.....59

CVNE - Compañía Vinícola del Norte de España 83

Gómez Cruzado.....93

Laguardia

Bodegas Casa Primicia..... 39

Bodegas Solar de Samaniego..... 71

Laserna

Viña Real103

Viñedos del Contino.....105

Leza

Bodegas Lozano 53

Logroño

Bodega Viña Ijalba 29

Bodegas Campo Viejo.....37

Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas 81

Marqués de Murrieta.....101

Moreda

Bodegas Fernández de Piérola..... 47

Navarrete

Bodegas Corral - Don Jacobo..... 41

Sajazarra

Bodegas Señorío de Libano 69

Samaniego

Bodegas Remírez de Ganuza 63

San Asensio

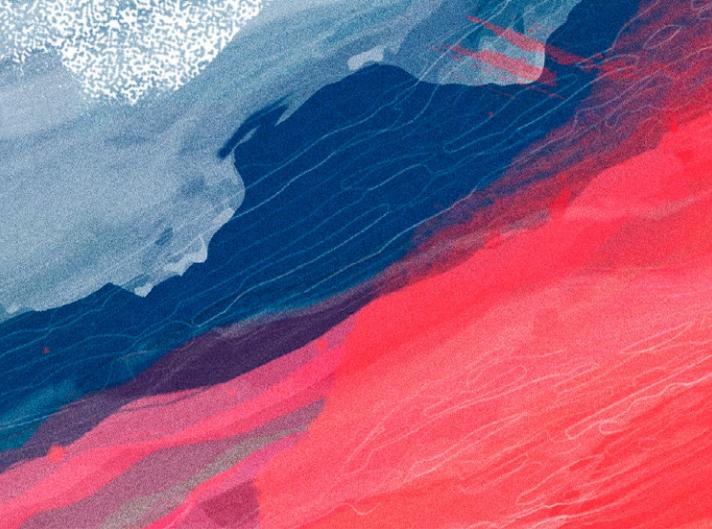
Bodega San Cebrín27

Ternero

Hacienda El Ternero..... 95

Villabuena de Álava

Viñedos y Bodegas de La Marquesa Valserrano107



RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

#TeMerecesUnRioja

www.temerecesunrioja.com

© Rioja Wine, 2020

Un proyecto de TOLOSA WINE BOOKS

© Dirección técnica y realización: Lluís Tolosa

© Diseño y maquetación: Forabord

© Fotografías: Rioja Wine y las propias bodegas