

EL RIOJA EN VERSIÓN ORIGINAL

El motivo que hace diferentes a los vinos con D.O.Ca Rioja, no se esconde en sus bodegas, ni en los enólogos que guían su elaboración. El motivo está en el saber hacer de sus viticultores y bodegueros, que por un lado han aprendido un oficio que se ha transmitido a través de generaciones y por otro han sabido adaptarse a los nuevos tiempos.

¡Que no te lo cuenten!! Conviértete en el protagonista, conociendo de primera mano y pudiendo practicar las principales labores que se efectúan tanto en el viñedo como en la bodega. Según la época del año y la labor que se esté realizando en el momento; en viñedo, injerto, poda, espergura, desniete, despunte, vendimia; en bodega, pisado, descube, prensado, trasega. De este modo conocerás los ciclos por los que pasan la vid y el vino a través de cada estación y cada fase de vinificación.

 Balcón del Ebro (Lapuebla de Labarca)

OPCIONES

1. Visita a viñedos + actividad participativa de viticultura.

 1 h

2. Visita a bodega + actividad participativa de viticultura.

 2 h

3. Visita a viñedos + actividad participativa de viticultura + almuerzo campero en viñedo

 1,5 h

4. Visita a bodega + actividad participativa de viticultura + aperitivo compuesto por productos de temporada típicos de la zona

 2,5 h

5. Visita a viñedos + actividad participativa de viticultura + almuerzo campero en viñedo + visita a bodega + actividad participativa de viticultura.

 3,5 h

* La actividad Incluye: Todas las herramientas y el material necesario para realizar las labores. + Botella de vino personalizada de regalo.

Grupos	Tarifas				
	1	2	3	4	5
4-9	12,04 €	18,36 €	18,40 €	26,32 €	31,04 €
10-20	8,25 €	10,78 €	12,71 €	16,83 €	17,76 €
+20	6,92 €	8,13 €	10,72 €	13,52 €	14,72 €