

regala experiencias



DAVID MORENO

BODEGAS



# Visita experiencia...

EN LA BODEGA O EN EL VIÑEDO, DEPENDIENDO DE LA CLIMATOLOGÍA



*te desvelamos los secretos de un bodeguero*



*... descubre con David Moreno el enoturismo*



*te sentirás bodeguero*



*un viaje al conocimiento del vino*



*senderismo entre viñedos*

**Todo el año. De lunes a domingos solamente por la mañana.**

### *Experiencia en la bodega*

**Programa:**

- :: Duraciòn: 3 h y 30 min. Hora: 10:30 h todos los días excepto los sàbados, que serà a las 11:00 h.
- :: Sentirte bodeguero y crear un vino complejo. Aprenderàs los mètodos de elaboraciòn y en el calado subterràneo reconoceràs los aromas y sabores que aportan las barricas de roble al vino durante la crianza.
- :: ¿Roble francès ò roble americano?. Aprende a reconocerlos y descubre cuàl te gusta màs.
- :: Te desvelaremos los secretos y tù mismo crearàs tu propio “cuopage”.

**Incluye:**

- :: Experiencia Coupage de Barricas + aperitivo + cata de 3 vinos (Crianza Sel., Reserva y un Vino de Autor)

### *Experiencia en el viñedo*

**Programa:**

- :: Duraciòn: 3 h y 30 min. Hora: 10:30 h todos los días excepto los sàbados, que serà a las 11:00 h.
- :: Una ruta de 5 Km por caminos rodeados de viñedos y con el espectacular monte San Lorenzo al fondo para conocer dos Guardaviñas tradicionales edificados en el s.XIX
- :: Tomaremos un vino con un aperitivo en el nuevo Guardaviñas de David construido en el s. XXI
- :: Visita guiada y seguiremos catando vinos.

**Incluye:**

- Ruta senderista + aperitivo + visita a la Bodega + cata de 3 vinos (crianza Sel., Reserva y un Vino de Autor)

\* **NOTA IMPORTANTE:** Segùn las condiciones meteorològicas, serà la Bodega quien decida si se realiza o no esta actividad. Si el mal tiempo impide la realizaciòn de la experiencia-senderismo, se sustituirà por la actividad en bodega: “Visita-Experiencia-Coupage de Barricas”.

### *Experiencia + comida en la bodega*

Sigue viviendo esta experiencia riojana y quedarte a comer en nuestro Comedor del Calado, te sorprenderemos con lo mejor de nuestra gastronomìa: \*Menù riojano (sàbados) y \*Menù del valle (lunes- viernes y domingos).

\*Consultar menùs en la web [www.davidmoreno.es](http://www.davidmoreno.es)

---

**Precio:**

**30€ adulto, 15€ niños** (de 6 a 15 años, menores de 5 años gratis).

\*mìnimo 6 adultos, maximo 24.

**Precio visita + comida en la Bodega:**

**60€ adulto, 30€ niños** (de 6 a 15 años, menores de 5 años gratis).

\*mìnimo 6 adultos, maximo 24.

---

### *Imprescindible reservar...*

Tlf: 941 367 338 Reservas: [reservas@davidmoreno.es](mailto:reservas@davidmoreno.es)

Ctra. a Villar de Torre s/n. 26310 BADARÀN (LA RIOJA) [www.davidmoreno.es](http://www.davidmoreno.es)

