

La Rioja

Los Colores de La Rioja III

La época del desniete y la maduración coincide con el mes de mayo y la entrada del verano.

La Experiencia

La esencia riojana a través de la naturaleza, gastronomía y su patrimonio histórico: El legado de la humanidad. Todo ello, visto por las bodegas que han sabido hacer el vino español más conocido más allá de nuestras fronteras. Bodegas que se integran en el entorno de forma natural y que exaltan uno de los valores de la zona: trabajar para vivir. 3 días y 3 noches.



Destacamos



Traslados incluidos desde Bodegas a Hotel, entre actividades concertadas en el paquete.



Hotel Los Agustinos, Hotel Viura u otros hoteles prioritarios similares.



Visita guiada a **Bodega Beronia, Bodega Carlos Moro y Museo del Vino de Vivanco**.



Comida en **Museo Vivanco**.



Visita a **Bodega Carlos Moro** en Segway.

Día 1



Tarde » Llegada » Bodega Beronia » Hotel Los Agustinos

Llegada al hotel Los Agustinos y check in. Traslado a las 16:30 h. hasta Bodega Beronia donde serán recibidos de forma especial y comenzarán con la visita en su bodega. Terminada la experiencia, serán trasladados de vuelta para iniciar una ruta de tapas en Haro.

Día 2



Mañana » Segway » Bodega Carlos Moro

Desayuno en el hotel. A las 10:30 h. comenzará la salida de Haro hasta Los Lagares de San Vicente en Labastida en segway. El tour continuará hasta llegar a Bodega Carlos Moro que les abrirá sus puertas para sorprenderles recorriendo su calado subterráneo de más de 1.250 metros cuadrados. Visitarán las instalaciones de esta bodega situada en San Vicente de la Sonsierra conociendo todo su proceso de elaboración en el que se destaca el proceso de vinificación por gravedad en un singular entorno natural custodiado por el castillo de San Vicente.

La visita incluye una cata en barrica para luego pasar a una cata dirigida con los vinos de las diferentes marcas presentes en la bodega, acompañando la cata de vino con una cata de aceite ecológico de la almazara Oliduero.



Tarde » Comida En Museo Vivanco

Tras la visita a Bodega Carlos Moro, serán trasladados a Briones para conocer el Museo Vivanco, donde tendrá lugar la comida caracterizada por su tradición, producto de la tierra, creatividad en los fogones y sofisticación en la mesa. Son las señas de identidad que caracterizan su cocina. Una

gastronomía que entiende el vino no sólo como acompañamiento, sino también como materia prima con la que elaborar nuestros platos.

Al terminar la visita serán trasladados a Villabuena de Álava y realizarán el check in en el Hotel Viura. Dispondrán del resto de la tarde libre.

Día 3



Mañana » Desayuno » Check Out

Desayuno en el hotel y check out.