

Casalarreina, Sábado 12 de Diciembre de 2009

"Entre Cepas y Fogones"

Desde una bodega del s.XVII reconvertida en afamado restaurante, le proponemos viajar en el tiempo a la elaboración de los antiguos vinos de uva sobremadura. De la mano de **La Cueva de Doña Isabela** viviremos el proceso de elaboración desde el viñedo hasta la botella

En el Viñedo

Vendimiaremos uva sobremadura

En la Bodega

Realizaremos la cata de las uvas pasas
Cataremos vino de los depósitos en premier
Degustaremos una comida tradicional en Bodega

En el Restaurante

Prensaremos la uva para extraer el mosto
Disfrutaremos del arte del maridaje con
5 platos & 4 vinos

- VIÑEDO



11:00 Vendimia de uva sobremadura. El nacimiento del vino dulce

- BODEGAS REGALÍA DE OLLAURI



12:30 Visita a Bodega, Cata de uvas y Cata de vino en Premier

14:30 Comida típica Riojana en Bodega

- LA CUEVA DE DOÑA ISABELA (Casalarreina)



20:00 A la luz de las antorchas **Prensaremos las uvas.** Posteriormente **visitaremos los calados y aprenderemos cómo se elaboraba tradicionalmente el vino dulce**

21:30 **Cena Maridada.** El jefe de cocina y el sumiller del restaurante nos desvelarán los secretos de los 5 platos y los 4 vinos.

PRECIOS POR PERSONA	sólo actividades	135€
IVA y Transportes a las actividades incluidos	con 1 noche Hotel	208€
Consultar suplemento habitación individual	con 2 noches Hotel	280€

RESERVAS: WWW.ENOVIAJES.COM 666 965 316 / 615 982 641