

# La Rioja

## Los Colores de La Rioja, el Rojo

La esencia de los rojos en Rioja sobre todo hacen referencia a sus vinos, pero también de sus atardeceres, y de su típica gastronomía Descúbrelos todos ellos en nuestro viaje.

---

## 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.



---

## Día 1



### Tarde » Llegada » Bodega Beronia » Hotel

Llegada al hotel 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 (mín. 2 pax., escoger opción en compra) / se trasladarán de vuelta para iniciar una ruta de tapas en Haro.

## Día 2



### Mañana » Bodega Carlos Moro

A las 10:30 h. comenzará la salida hasta Los Lagares de San Vicente en Labastida. 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 Oliduro.



### Tarde » Comida En Museo Vivanco

Tras la visita a Bodega Carlos Moro, serán trasladados / se trasladarán 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 / se trasladarán y realizarán el check in en el Hotel. Dispondrán del resto de la tarde libre.

## Día 3



## Mañana » Check Out

Check out.

## Destacamos



**Posibilidad de Traslados (mín. 2 pax., escoger opción en compra)**



**Hoteles de 4\***



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



Comida en **Museo Vivanco**



Visita a **Bodega Carlos Moro**