

RIBEIRA WINE TOUR EXPERIENCE

Per gli amanti del viaggiare, per gli intenditori del buon vino, per chi desidera vivere un'esperienza indimenticabile.

Partiamo per un itinerario enoturistico nella Ribera del Duero:

- 115 km. su una fascia di terra lungo il fiume Duero.
- Quattro provincie della Castiglia e di Leòn: Burgos, Segovia, Soria e Valladolid.
- Cantine sotterranee, gastronomia, patrimonio di cultura, scenari naturali.



I vini della Regione.

L'itinerario enoturistico della Ribera del Duero offre vini rosé, rossi giovani e con aroma di rovere, invecchiati, riserve e grandi riserve, bottiglie differenti, ma un denominatore comune: l'uva Tempranillo. Una varietà autoctona, propria della Ribera del Duero, che conferisce il colore, l'aroma e il corpo che rendono questi vini così speciali. Insieme alla Tempranillo il Consiglio Regolatore ammette l'uso di altre varietà: rosse come Cabernet-Sauvignon, Merlot, Malbec e Vernaccia Rossa e l'unica bianca autorizzata, la Albillo. Sei varietà di uva per un sapore e una forza unici e inconfondibili, distintivo di qualità di ogni bottiglia. L'itinerario comprende 21.000 ettari di vigneti per una produzione annuale di vino di quasi 50 milioni di litri.



Cosa offre il territorio:

Un ricco patrimonio storico-artistico che custodisce monumenti importanti, chiese, castelli, torri di vedetta arabe, l'arte romanica della zona di Soria e i siti archeologici celtiberici e romani.

Un calendario culturale denso di eventi, tra cui le Feste Patronali in onore di Nuestra Señora de las Viñas, quelle di San Roque e La Asunción, la Festa della Vendemmia, i mercati medievali, il Festival Rock Sonorama-Ribera e La Francesada o la Pasqua, con la famosa Discesa dell'Angelo.

Una gastronomia di qualità con prodotti come l'agnellino da latte o l'agnello arrostito a 180 °C in forni di terracotta di ristoranti tradizionali, insaccati come il sanguinaccio e il "chorizo", il formaggio, i funghi, la zuppa castigliana, le costolette d'agnello, pernici e dolci come gli "empiñonados", le "yemas" o gli "hojaldres".

Cantine secolari che si aprono sotto terra in tante località, ma anche grandi cantine di architettura avanguardista.

Attività associate al mondo del vino come degustazioni in cantine, degustazioni gastronomiche, passeggiate tra i vigneti e trattamenti di vinoterapia nei numerosi centri Spa.

Come arrivare:

Gli aeroporti più vicini sono:

Burgos 90km, Valladolid 100km, oppure Madrid 160km.

Possibilità di scelta tra:

- Tour privato con autista a disposizione
- Tour fly&drive con auto noleggiata



Qualunque sia la vostra scelta, la nostra organizzazione provvederà a prenotare per voi:

Trasporto aereo per raggiungere aeroporto in Spagna, avvalendoci delle migliori compagnie aeree di linea.

Noleggio di auto di qualsiasi tipologia con formule tutto incluso per evitare sorprese al momento di ritirare la vettura

Servizio di autista a vostra disposizione, selezionato tra i migliori per offrirvi un servizio di massima qualità

Eventuali servizi accessori su vostra specifica richiesta

Alberghi previsti per il tour (con possibilità di scelta)

HOTEL & SPA ARZUAGA ***** Hotel di 5 stelle nel cuore della Regione della Ribeira del Duero.



Nella provincia di Valladolid fa parte della “Bodega Arzuaga”, ideale per chi vuole apprezzare la natura, degustare del buon vino, sfruttare i benefici della vinoterapia e delle terme.

Dispone di 96 camere di cui alcune con stile moderno e altre di stile più classico, ideali per il relax, dopo una giornata di visite ed attività.

CASTILLA TERMAL MONASTERIO DE VALBUENA *****



Per soggiornare in un antico monastero del secolo XII, oggi trasformato in un esclusivo complesso turistico.

Dispone di 79 camere suddivise tra standard, deluxe, junior suite e di alcune prestigiose suites.

Potrete usufruire di una zona termale di 2.000 mq.

ABADIA RETUERTA LE DOMAINE *****



Dove pernottare “almeno una volta nella vita”, immersi nel silenzio della natura, accolti in un ambiente esclusivo.

27 camere doppie e 3 suites, ubicate nell’antico ospizio del monastero del secolo XII, da cui è ricavato l’albergo, con una vista straordinaria su un “mare di viti”

Hotel dotato di una lussuosa Spa con possibilità di trattamenti benessere personalizzati.



WINE EXPERIENCE

L'itinerario che viene proposto è un tour enogastronomico di sette giorni/sei notti, ideato per farvi apprezzare tutto il fascino della zona vinicola della Ribeira, unendolo ad esperienze di alta gastronomia, dando il giusto spazio al relax e al tempo libero, per vivere delle emozioni uniche, con la giusta scansione del tempo.

Possibilità di personalizzazione del tour (tre o quattro notti), anche con abbinamenti ad altri luoghi della Spagna, per un viaggio ancora più completo.

Primo giorno.

- Arrivo nell'albergo prescelto.
- Assistenza e presentazione del programma.
- Cena in ristorante interno all'albergo.
- Tempo libero per relax, con possibilità di usufruire dei servizi Spa, di sorseggiare il vostro cocktail preferito, di dedicarvi alla lettura e alla conversazione.

Secondo giorno

- Visita alla riserva privata dove potrete ammirare bellissimi esemplari di cervi protetti.
- Visita alla "bodega" dove vi verranno illustrate le tecniche più avanzate di enologia, con degustazioni di vini accompagnati da alcuni suggerimenti della gastronomia locale.
- Pranzo previsto nel Ristorante "Taller" una stella Michelin, chef Victor Guitierrez, spazio pensato per apprezzare la cucina della regione.
- Tempo libero per relax.
- Cena in un ristorante ricavato in un antico molino dove la ricerca dei sapori tipici della zona si esalta con il tocco dell'innovazione.

Terzo giorno

- Tour in fuoristrada 4/4, alla scoperta dei vigneti della regione. Una vera e propria immersione sensoriale e di conoscenza delle tecniche di produzione vinicola.
- Pranzo nel ristorante interno alla "Bodega". A seguire visita delle barricaie.
- Tempo libero per relax.
- Cena in ristorante interno all'albergo.

Quarto giorno

- Emozionante volo in mongolfiera per una visione dall'alto della regione della Ribeira.
- Visita a una "bodega" situata in una intersezione di cammini storici, disegnata da Rogers Stirk Harbour & Partners + Alonso Balaguer & Architetti Associati.
- Pranzo con assaggio del tradizionale "lechazo" tipico piatto spagnolo a base di carne di vitello.
- Visita al Castello di "PEÑAFIEL", fortezza medievale del secolo X, dichiarata monumento nazionale nel 1917.
- Visita della città storica di Penafiel.
- Tempo libero per relax.
- Cena in ristorante in albergo.

Quinto giorno

- Passeggiata a cavallo nei vigneti.
- Visita della "Bodega" luogo d'incontro tra la terra e la vita.
- Pranzo in ristorante 1 stella michelin, situato all'interno di un monastero dell'anno 1,146, cornice suggestiva per una raffinato intermezzo gastronomico.
- Tempo libero per relax.
- Cena a base di "pichos y tapas" in un tradizionale ristorante di Quintanilla de Onesimo.

Sesto giorno

- Visita ad una famosa "toneleria" fabbrica dove si realizzano le botti delle barricaie.
- Visita dell'unica "bodega" del mondo disegnata dal famoso architetto inglese Sir Norman Foster.
- Pranzo in un "Asador" (simile ad una nostra braceria).
- Visita della città di Valladolid.
- Degustazione in una enoteca e con possibilità di acquisti.

Settimo giorno

- Visita di una "bodega" nel pieno del "Miglio d'oro" (come viene definita questa zona): un ambiente naturale unico, tra i vigneti del Duero e un bosco di pini centenari.
- Pranzo nel ristorante interno del vostro albergo, prima di lasciare questo meraviglioso territorio.

Costo a persona in base all'albergo prescelto (a partire da)

- Hotel Arzuaga&Spa € 2.890,00
- Castilla Termal Monasterio de Valbuena € 2.990,00
- Abadia Retuerta Le Domaine € 3.690,00

La quota per persona include tutti i servizi così come dettagliati nel programma di viaggio ed è basata sulla partecipazione di due adulti in camera doppia base. (su richiesta verranno forniti i costi per diverse tipologie di stanze, supplementi/riduzioni per terzo e quarto letto, sistemazione in camera singola) – Assicurazione per assistenza medico sanitaria.

La guida che accompagna durante il tour è di lingua inglese o spagnola. Su richiesta possibilità di avere guida esperta in lingua italiana (quota extra da richiedere)

La quota non include quanto segue:

Biglietto aereo per raggiungere aeroporto più vicino o di preferenza del cliente (la nostra organizzazione può fornire su richiesta tutte le informazioni e provvedere ad aggiungere il servizio di trasporto aereo nel programma di viaggio).

I servizi di trasporto per effettuazione del tour (possibilità di noleggio auto per la formula fly&drive, oppure di autista a disposizione per tutto il tour. Quote su richiesta).

Tasse e imposte locali, dove previsto.

Tutti i trattamenti di carattere personale in albergo (consumazioni al bar, bevande non comprese, trattamenti termali e SPA).

Tutto quanto non espressamente indicato in programma.

La quota indicata è una quota approssimativa e sarà definita al momento della effettiva richiesta di quotazione da parte del cliente, in base al periodo, alla durata, ai servizi, al numero e tipologia di partecipanti.

Il viaggio è organizzato con la direzione tecnica di I.L.C. by Exclusivitaly Srl – Tour Operator sede di Roma, in collaborazione con Tour operator spagnolo specializzato su questa tipologia di esperienze.

Per tutte le informazioni inerenti questo viaggio potete mettervi in contatto con Santo David (Spain Travel Specialist):

Tel. + 39 340 4643 745

Email spagna@santodavid.it

Modulo contatti <https://www.spagnaesperienzediviaggio.com/consulenza-per-viaggi/>

