

# VENDIMIARIO

MUCIENTES | VALLADOLID | 2016

EDICIÓN Nº 13

**VENDIMIARIO** es una propuesta vivencial para conocer el mundo del vino a través de los dos ámbitos físicos que intervienen en su gestación: la viña y la bodega.

Calendario de visitas [octubre 2016]

Sábado, 1: 11 horas | 17 horas

Domingo, 2: 11 horas | 17 horas

## CONTENIDOS

A lo largo de **tres horas**, las visitas guiadas abarcan el siguiente itinerario:

- Visita a una **bodega industrial**. Recorrido por las instalaciones y explicación del proceso de elaboración actual del vino.
- Recorrido por una **viña**: tipos de plantación y de palos, labores que se realizan. La vendimia.
- Recorrido por el **Cuarto de san Pedro**, un asentamiento urbano de bodegas del siglo XVI.
- Visita al Aula de Interpretación de las Bodegas, una **bodega tradicional** donde se muestran los elementos que la conforman, el entorno físico y su influencia en la vida cotidiana durante siglos.

La visita finaliza con una prueba de vinos de Mucientes y de la **gastronomía de vendimia**.

## RESERVA DE PLAZAS

Las visitas deberán **concertarse previamente** en la Oficina Municipal de Turismo [atrio de la iglesia s/n, 47194 Mucientes]. También en los teléfonos: 983 587 623 y 983 587 709.

**Precio.** Mayores de 12 años: 5€.

Con la colaboración de



## PROGRAMA DE VISITAS GUIADAS

para conocer una **BODEGA INDUSTRIAL**, una **VIÑA**, un "BARRIO" DE BODEGAS y una **BODEGA TRADICIONAL**

Organiza



**mu3**  
Ayuntamiento de Mucientes



*Amalio del Pozo*

BODEGAS  
**SALVUEROS**  
CEPAS CON HISTORIA  
VINOS DE LEYENDA  
*Bodegas Hija de Anchoa Cieny*



PROVINCIA DE VALLADOLID  
**mucho que  
ver contigo**



**DIPUTACIÓN DE VALLADOLID**  
www.diputaciondevalladolid.es