

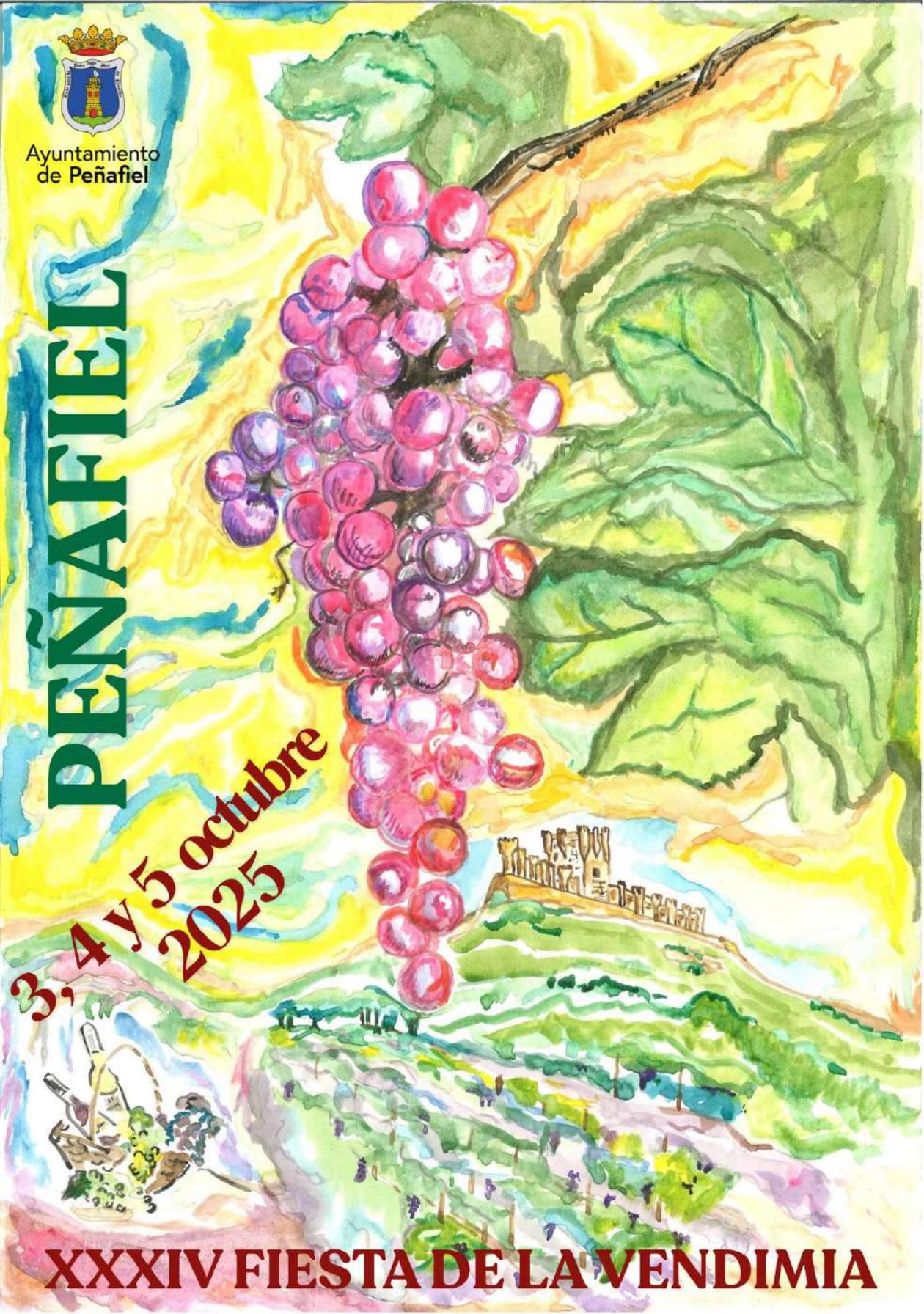


Ayuntamiento  
de Peñafiel

**PEÑAFIEL**

**3, 4 y 5 octubre  
2025**

**XXXIV FIESTA DE LA VENDIMIA**



# XXXIV Fiesta de la Vendimia

## PEÑAFIEL

### Actividades

3, 4 y 5  
octubre  
2025

#### VIERNES, 3 DE OCTUBRE

**19:00h: VISITA TEATRALIZADA AL BARRIO DE BODEGAS.** Nos acompaña **POPY VEGAS.**

Inicio de la actividad en la bodega La Olmilla. Actuación de la **AGRUPACIÓN TRADICIONAL VIRGEN DE LOS AGUADORES.** Plazas limitadas. Público adulto. Precio: 5€. Inscripciones en el Centro Agroalimentario de Cy L  
Tel: 671 526 746 (de 10 a 14h.). Organiza: Bodega La Olmilla. Colabora: Ayuntamiento de Peñafiel.

**20:30h: CATA JOVEN + DJ "LOS DAZA"** en el MPV (Castillo de Peñafiel). Bodegas Vinos de La Luz. Aforo limitado. Precio: 10€. Entradas: [www.valladolidentradas.es](http://www.valladolidentradas.es)

#### SÁBADO, 4 DE OCTUBRE

**VISITAS A LA CASA DE LA RIBERA + CATA DE VINO Y PASTAS.** Público adulto. Plazas limitadas. Entradas en la Oficina de Turismo. Tel: 983 881 526 (Precio: 5 euros). Pases: 12:00h - 13:00h - 17:00h - 18:00h - 19:00h.

**12:00h a 14:00h: TREN DEL VINO.** Salida de la puerta de la Iglesia de Santa María (Plaza de España). 2€

**12:00h: CATA ESPECIAL FIESTA DE LA VENDIMIA 2025.** En el patio del Centro Social El Mirador. Vinos de la D.O. Ribera del Duero y de la D.O. Rueda (invitada), amenizada por el **"DÚO MUSICAL CARLOS Y FERNANDO"**. Público adulto. Plazas limitadas. Inscripciones en el Centro Agroalimentario de CyL  
Tel: 671 526746 (de 10 a 14h.). Cuota: 8€. Colaboran: D.O. Ribera del Duero y D.O. Rueda.

**17:00h a 22:00h: TREN DEL VINO.** Salida de la puerta Iglesia de Santa María (Plaza de España). 2€

**19:00h: DESFILE DE LA VENDIMIA,** con asociaciones y grupos de Peñafiel y comarca. Amenizado por el grupo de Dulzaineros **"CAMPO ÁSPERO"** (Salida desde C/ Del Mercado Viejo hacia la Plaza del Coso). Al finalizar el desfile:

Pregón de la Vendimia.

Tradicional Pisado de la Uva.

Degustación del Primer Mosto 2025. (Uvas y mosto cortesía de Bodegas Carramimbre).

**21:00h: CONCIERTO DE LA VENDIMIA.** Actuación del grupo **"THE BUSKERS 21"**, en la Plaza de España. A continuación, sesión DJ **"PABLO MARTÍN"**.

#### DOMINGO, 5 DE OCTUBRE

**VISITAS A LA CASA DE LA RIBERA + CATA DE VINO Y PASTAS.** Público adulto. Plazas limitadas. Entradas en la Oficina de Turismo. Tel: 983 881 526 (Precio: 5 euros). Pases a las 12:00h y 13:00h

**12:00h a 14:00h: TREN DEL VINO.** Salida de la puerta de la Iglesia de Santa María (Plaza de España). 2€

**13:30h: ACTUACIÓN** de los **GRUPOS DE DANZAS** de Peñafiel: **"PUENTE DEL VALDOBAR"** y **"ESCUELA DE BAILE VERÓNICA DE LUCAS"** acompañados de los dulzaineros **"COLLARA"**, en la Plaza de España.

# XXXIV Fiesta de la Vendimia PEÑAFIEL

## Catas y maridajes 1

3, 4 y 5  
octubre  
2025

### VIERNES, 3 DE OCTUBRE

**19:30h: CATA DE UVAS Y VINOS con TURISMORIBERA.COM en VINOTECA "DEL TERROIR A LA COPA".** Vinos de Valbuena de Duero: Pagos de Mogar, Valdebodega y Baden Numen + D.O. Invitada Rueda (Suavignon Blanc). Armonizado con Quesos Cerrato de Agropal. Precio 15€. Reservas en el 654 950 194 [info@turismoribera.com](mailto:info@turismoribera.com)

### SÁBADO, 4 DE OCTUBRE

**10:00h a 14:00h: QUESOS JAMONES Y VINOS.** Degustación gratuita de vinos D.O. Ribera del Duero (2023/24) + D.O. Invitada Rueda (Suavignon Blanc) + degustación de quesos. Actividad gratuita. No es necesaria reserva.

**13:00h: CATA EN BAR LOS CISNES.** Mog&Gar + vino D.O. Invitada Rueda (Verdejo joven) + 2 tapas. Precio: 6€. Reservas en el 635 879 784

**13:00h: VISITA A LA BODEGA MÉLIDA WINES CON DEGUSTACIÓN DE SUS VINOS + D.O. invitada Rueda** (Fermentado en barrica). Precio: 25€. Reservas en el 686 58 00 12

**13:30h: CAFFÉ TORERO. "CATA TORERO".** Vinos: Damana + Vino D.O. Invitada Rueda (Verdejo joven) y 2 tapas. Precio 6€. Reservas en el 636 836 547

**15:00h: COMIDA + CATA MARIDAJE EN EL CORRALILLO.** Vinos: "Adhuc Tempus Crianza" y "Finca El Empecinado Crianza" + Vino D.O. Invitada Rueda (Fermentado en barrica).

La actividad te ofrece la posibilidad de maridar tu comida con los vinos señalados, sumando al precio de la comida que elijas 9€/persona. \*Consultar precios de carta o menú en el restaurante. Información y reservas en: 654 33 73 18

**17:00h: CATA DEGUSTACIÓN MARIDADA EN VINOS OJOSNEGROS.** Se realizará en el Centro de Promoción Agroalimentaria de Castilla y León, con los siguientes vinos: 47 PSQR Premier 2023 , El Primer Beso 2024 + D.O. Invitada Rueda (Suavignon Blanc). Gratuita. Plazas limitadas. Reservas en el 983 880 068 [info@vinosojosnegros.com](mailto:info@vinosojosnegros.com)

**17:00h a 20:00h: QUESOS JAMONES Y VINOS.** Degustación gratuita de vinos D.O. Ribera del Duero (2023/24) + D.O. Invitada Rueda (Suavignon Blanc) + degustación de quesos. Actividad gratuita. No es necesaria reserva.

**19:00h: CATA DE UVAS Y VINOS con TURISMORIBERA.COM en VINOTECA "DEL TERROIR A LA COPA".** Con vinos de: Bodegas Protos, Bodega Veganzones, Arzuaga Navarro + D.O. Invitada Rueda (Suavignon Blanc). Armonizado con Quesos Cerrato de Agropal. Precio 15€. Reservas en el 654 950 194 e [info@turismoribera.com](mailto:info@turismoribera.com)

**21:00h: MENÚ DEGUSTACIÓN EN EL HOTEL AZZ LAS CLARAS.** Elaborado por nuestra chef Gina Fodoroiu. 2 entrantes, pescado, carne y postre maridado por Vinos de las Bodegas Carramimbre - Roble, Bodegas Protos - Verdejo y Vino D.O. Rueda (invitada). Precio: 50€. Reserva en tel. 983 87 81 68 [recepcion.conventolasclaras@azzhoteles.com](mailto:recepcion.conventolasclaras@azzhoteles.com)

# XXXIV Fiesta de la Vendimia

## PEÑAFIEL

## Catas y maridajes 2

3, 4 y 5  
octubre  
2025

### DOMINGO, 5 DE OCTUBRE

**12:00h: CATA LITERARIA EN LA ENOTECA ANÁGORA.** Cata maridaje de 4 vinos "Bodegas Vinos de la Luz" + D.O. Invitada Rueda (Suavignon Blanc). Acompañará la escritora María Ángeles Cantalapiedra. Precio: 12 euros. Reservas en el 983 881 857. Acción promocional "Tiempo de vendimias y tiempo de descuentos en Anágora"

**13:00h: CATA EN EL CENTRO SOCIAL EL MIRADOR.** Vinos: DESALVA 2022 + D.O. Invitada Rueda (Verdejo joven) + 2 tapas. Precio: 6 euros. Reservas en el 635 879 784

**13:30h: CATA VENDIMIA EN EL RESTAURANTE MOLINO DE PALACIOS.** Vinos: Roble Peñafalcón y Crianza Rubén Ramos + D.O. invitada Rueda (Fermentado en barrica). Precio: 12€. Reservas en: el 646 203 770

#### 14:30h. MENU CURIOSO "TODO AL BLANCO"

Una experiencia gastronómica en perfecta armonía con los vinos blancos elaborados de una u otra manera, con la uva albillo mayor referente en la zona, Bodegas Colaboradoras: Olimarum, Yllera, Señorío de Nava, Félix Callejo, Aalto y vinos de la D.O. Rueda. Un viaje de sabores por los paisajes y elaboraciones de las D.O. Ribera del Duero y D.O. Rueda. Información y reservas en el 682 399 970 (Disponibles hasta el día 4 de octubre de 2025 a las 12.00h . Aforo limitado (+/- 30 pax). Precio del menú: 75€/persona (incluye servicio de pan, agua y café)

**15:00h: COMIDA + CATA MARIDAJE EN ASADOS DON JOSÉ.** Vinos: Tinta Fina Crianza y Dominio de Salvatierra + D.O. invitada Rueda (Fermentado en barrica). La actividad te ofrece la posibilidad de maridar tu comida con estos vinos, sumando al precio de la comida que elijas 9€ por persona. Información y reservas en 629 892 298

#### 19:30h: CATA Y ARMONIAS EN EL LAGAR DE SAN VICENTE con [TURISMORIBERA.COM](http://TURISMORIBERA.COM)

Con Palacio de Villachica y vinos de Pesquera de Duero de Emilio Moro, Darío Lubiano, Epifanio Rivera + D.O. Invitada Rueda (Fermentado en barrica). Armonizado con más de 16 productos agroalimentarios de la zona. Precio 25€. Reservas en 654 950 194 e [info@turismoribera.com](mailto:info@turismoribera.com)

Exposición de arte "Segundos platos" de Beatriz Gómez Gómez, en el Centro de Promoción Agroalimentaria de Castilla y León. De martes a domingo de 10h a 14h horas. Viernes y sábados en horario de tarde de 16h a 19h.

Entrada gratuita durante la Fiesta de la Vendimia (3, 4 y 5 de octubre).