



B O D E G A  
**CUATRO  
RAYAS**  
1 9 3 5

## **HORARIO DE TIENDA**

De lunes a sábado

Mañanas: 9.30 - 14.00 horas

Tardes: 15.30 - 19.30 horas

## **HORARIO DE VISITAS**

De lunes a sábado

Mañanas: 11.30 horas

Tardes: 16.30 horas

Domingos y festivos, bajo reserva previa de al menos 48 horas y para grupos de mínimo 8 personas.

**Bodega Cuatro Rayas**

Ctra. Rodilana s/n, 47491, La Seca, Valladolid, (España-Spain)

Tel. (+34) 647740517

enoturismo@cuatrorayas.es [www.cuatrorayas.es](http://www.cuatrorayas.es)

## TIPOS DE VISITAS GUIADAS EN BODEGA CUATRO RAYAS

### VISITA CUATRO RAYAS

Durante las visitas a Bodega Cuatro Rayas podréis descubrir todos los secretos del vino en un entorno inigualable. Las instalaciones de Bodega Cuatro Rayas en La Seca (Valladolid), un espacio construido en 1935 que aúna tradición y modernidad, como los blancos, tintos y rosados que allí se elaboran.

Durante el recorrido se visitarán las naves donde se realiza el vino, los depósitos de hormigón y los subterráneos y las magníficas salas de barricas, donde podrás hacerte una foto para compartir en tus redes sociales.

Tras esta visita pasaremos a realizar una degustación catando los vinos de la gama Cuatro Rayas (Verdejo, Saugvinon Blanc y Tempranillo).

- Duración de la visita: 1 h 30 min
- Precio de la visita: 8€
- 10% de descuento en tienda

\*Apto para adultos y niños.

### VISITA A LA BODEGA Y CATA '61'

Cumpliendo con la máxima de que no hay dos sin tres, Bodega Cuatro Rayas repite éxito con una elaboración poco convencional de uva verdejo. Al tradicional '61' Dorado y al innovador '61' Vermouth Verdejo, se suma el '61' Frizzante 5.5 Verdejo, un mosto parcialmente fermentado que completa la gama '61 Sesenta y Uno'.

Con esta presentación de la gama '61' nos gustaría brindarles la oportunidad de conocer las instalaciones donde se ha elaborado el '61' Dorado desde el año 1935 en barricas sin procedencia y en depósitos de hormigón donde crearon el primer 61 los fundadores de la Bodega de la mano de Fermín Bedoya.

- Duración de la visita: 1 h 30 min
- Precio de la visita: 10€
- 10% de descuento en tienda

\*Apto para adultos y niños.

### **VISITA CUARENTA VENDIMIAS**

Descubre cómo se elaboraba el vino en el año 1935, año en el que se funda la Cooperativa. Pasea entre los diferentes depósitos donde se une la tradición con la modernidad.

Catando los vinos de la gama Cuarenta Vendimias (Verdejo, Saugvinon Blanc y Tempranillo), vinos especiales que llevan como nombre la larga trayectoria del anterior enólogo de la bodega, Ángel Calleja.

- Duración de la visita: 1 h 30 min
- Precio de la visita: 12€
- 10% de descuento en tienda

\*Apto para adultos y niños.

### **VISTA GUIADA CINCO SENTIDOS**

¿Te gustaría ser un auténtico experto en aromas? ¿Sabrías diferenciar el tipo de aroma de cada vino?

Con la visita Cinco Sentidos, la Bodega Cuatro Rayas te ayuda a conseguirlo. Tras visitar las instalaciones donde se elabora el vino Cuatro Rayas y Cuarenta Vendimias, realizaremos un divertido juego en el que intentaremos adivinar todos los aromas que contiene el Verdejo, Saugvinon Blanc, Tempranillo y el Vermouth 61 con sus más de 50 herbáceos.

¿Te animas?

- Duración de la visita: 1h 30 min
- Precio de la visita: 12€
- 10% de descuento en tienda

\*Apto para adultos y niños.

### **VISITA BODEGA SUBTERRÁNEA Y BODEGA MODERNA**

Visita de dos bodegas completamente diferentes. Descubre la manera tradicional de elaborar el vino en una bodega subterránea típica de la DO Rueda y compáralo con la forma en la que se elabora el vino en el S.XXI.

- Duración de la visita: 2 h
- Precio de la visita: 12€
- 10% de descuento en tienda

\*Apto para adultos y niños.

### **VISITA GUIADA VIÑEDO (consultar disponibilidad)**

Visita la Bodega Cuatro Rayas y descubre cómo se elabora el vino desde el campo: el viñedo, las cepas, cómo se vendimia, aprendiendo desde el principio su proceso de elaboración.

Nos acercaremos a uno de nuestros mejores viñedos para poder observar cómo crece la uva en el campo para después, realizar un recorrido por las naves dónde se receptiona la uva y donde se realiza el proceso de prensado.

Durante el recorrido se visitarán las naves con depósitos de hormigón y subterráneos; pasando por nuestras magníficas salas de barricas, donde podrás hacerte una foto para subir a tus redes sociales.

La visita finalizará con una cata de nuestra gama Cuarenta Vendimias: Verdejo, Saugvinon Blanc y Ribera del Duero.

- Duración de la Visita: 2 h
- Precio: 15€
- 10% de descuento en tienda

\*Apto para adultos y niños.

### **VISITA A LA BODEGA CON CATA MARIDADA (1 vez al mes)**

Tras descubrir el método de elaboración de los vinos, nos gustaría mostrarte cual es la mejor manera de maridarlos, con un buen queso elaborado con vino de la variedad de uva verdejo.

Cataremos los vinos de la gama 40 Vendimias maridados con los mejores quesos de la zona de Rueda, queso verdejo, queso ahumado y un suave queso azul.

- Duración de la visita: 1 h 30 min
- Precio de la visita: 15€
- 10% de descuento en tienda

\*Apto para adultos y niños.



## EVENTOS, ACTOS & REUNIONES DE EMPRESA

La Bodega Cuatro Rayas le brinda la oportunidad de alquilar uno de nuestros espacios para la celebración de Congresos, Reuniones, Juntas, o encuentros informales.

A su disposición contamos con diferentes salas de distinta capacidad: una sala de asambleas con capacidad para 200 personas y 3 salas de reuniones donde poder celebrar encuentros más íntimos y formales. También disponemos de una sala de catas con vistas al viñedo, y una terraza “*chill out*” para ocasiones más cercanas e informales.

En estas nuevas instalaciones, contamos con salas adaptadas para cursos de formación presenciales, con capacidad para 20 personas. En todas ellas es posible utilizar apoyo audiovisual para acompañar sus reuniones, pregúntenos.



### Bodega Cuatro Rayas

Ctra. Rodilana s/n, 47491, La Seca, Valladolid, (España-Spain)

Tel. (+34) 647740517

enoturismo@cuatrorayas.es [www.cuatrorayas.es](http://www.cuatrorayas.es)





