

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