

es

eno
tu
ris
mo ²³/₂₄

EXPERIENCIAS
ENOTURÍSTICAS
COMUNITAT
VALENCIANA





índice

	pág.
VENDIMIA Y VIÑEDOS	06
WINE ACADEMY	10
ENOTURISMO	15
ENOPACKS Y PLANES	33
FAMILIAR Y AMIGOS	44
GASTRONOMÍA	49
OTRAS ACTIVIDADES	56

rutas

RUTA DEL VINO DE ALICANTE

RUTA DEL VINO DE CASTELLÓN

RUTA DEL VINO DE UTIEL - REQUENA

VALENCIA RUTA DEL VINO

ESTABLECIMIENTOS



BOCOPA
LA CUEVA DE BACO
BLUEMED TOURS
BODEGA RIKO
BODEGAS MONÓVAR
BODEGAS VOLVER
SIERRA DE SALINAS
ENRIQUE MENDOZA
CASA BALAGUER
PETREL VIAJERO
FINCA COLLADO
PEPE MENDOZA CASA AGRÍCOLA
BODEGA LAS VIRTUDES
CELLER LES FRESES
MELICATESEN

BODEGA SANTA CATALINA DEL MAÑAN
BODEGA DE TEULADA
TEATRO CHAPI
APERITIVOS GISBERT



BODEGA FLORS
COOPERATIVA DE VIVER
BODEGA ALCOVI
ITINERANTUR
BARON D'ALBA-CLOS D'ESGARRACORDES
BODEGUES BESALDUCH VALLS & BELLMUNT



BODEGAS VEGALFARO
BODEGAS NODUS
VERA DE ESTENAS
PAGO DE THARSYS
BODEGAS EMILIO CLEMENTE
MURVEDRO BODEGA HISTÓRICA
BODEGAS UTIELANAS
BODEGAS SIERRA NORTE
FINCA HOYA DE CADENAS
BODEGA CERROGALLINA
CUEVAS DE LA VILLA
BODEGAS NELEMAN
TOURIST INFO UTIEL
PAGO CHOZAS CARRASCAL
DOMINIO DE LA VEGA
OLI OLI

QUESERÍA HOYA DE LA IGLESIA
CASA CABRIEL
CASA RURAL LA PARRA
INTEGRA-T EXPERIENCE
RUTING.ES
TURIART
RESTAURANTE GENARO
AIRPULL AVIATION
BODEGAS NOVOS
HOTEL EL TOLLO
CR EL POLLO DE ENMEDIO
CR LAS VIÑUELAS
CASITAS REFUGIO LA PURÍSIMA
VINOTECA BENITO
RESTAURANTE EL VEGANO



SEÑORÍO DEL POBLET
LA CASA DE LAS VIDES
CELLER DE PROAVA S.XIII
C. R. VINOS DOP VALENCIA
BODEGAS LOS PINOS
BODEGA TERRA D'ART
BODEGAS ENGUERA
CELLER DEL ROURE
COOPERATIVA SAN PEDRO
BODEGAS ARRÁEZ
BODEGAS ONTINIUM
COOPERATIVA VINÍCOLA LA VIÑA
BALDOVAR 923
VALENCIA WINE CONSULTING & TOURS

LA SITJA HOTEL
RESTAURANTE LA BOBAL
TASTING VALENCIA TOURS
RESTAURANTE LA TABLA TITAGUAS
CASA LOS FRAILES
LAS CAÑADAS
LA FABRIQUETA DE CENT PIQUES
BARONÍA DE TURÍS
ALENAR BODEGA MEDITERRÁNEA
LA CAVINA DE VEGAMAR
BODEGAS URBANAS
LA SITJA HOTEL
AYUNTAMIENTO DE TITAGUAS

Wen

di.

mia

y
viñedos

SANTA CATALINA DEL MAÑAN

De abril a octubre / 16€

— ESCÁPATE ENTRE VIÑEDOS Y PICNIC

La experiencia consiste en un paseo entre nuestros viñedos, siempre que el tiempo acompañe, seguido de una visita guiada a la bodega, donde descubriremos el proceso de elaboración de tintos, blancos y rosados para finalizar con una cata comentada de 4 de nuestros vinos, acompañados de productos típicos de la zona.

P/ Monóvar (Alicante)
T/ +34 626 432 163
E/ enoturismo@bodegasantacatalina.com
W/ www.bodegasantacatalina.com

BODEGA LAS VIRTUDES

De agosto a octubre / Reserva previa / 20€

— LO QUE LA TIERRA NOS DA

Vive una experiencia de enoturismo en Bodega Las Virtudes (Villena). Acércate a la historia de Villena de la mano del vino y de su cultura.

Descubre la historia de la Bodega-Cooperativa, cómo funciona y cuál es el proceso de elaboración del vino paso a paso. Visitaremos primeramente el viñedo y viviremos todo el proceso desde el comienzo. Conoce de primera mano el vino más especial de Bodega Las Virtudes, El Fondillón.

Además, en la visita podrás degustar tres de los vinos más representativos de esta bodega, acompañados de dos aceite gourmet y embutidos locales.

De lunes a sábado a las 11.00 h.

P/ Villena (Alicante)
T/ +34 687 403 564
E/ enoturismo@virtudes.net
W/ www.bodegavirtudes.com

COOPERATIVA DE VIVER

Viernes a domingos y festivos / 10.30 - 13.00 h

— LA PIEL DE LA VID

Descubre la piel de la vid recorriendo nuestras viñas y conociendo de una forma diferente nuestra bodega y sus secretos.

Realizaremos una cata de tres vinos durante un almuerzo con productos típicos del Alto Palancia.

Para otras fechas consultar.

Adultos: 18,50€
Niños 6-18 años: 10,50€. Menores de 6: gratis

Con reserva previa.
Consultar disponibilidad de fecha.

Septiembre / 10.00 h

— TIEMPO DE VENDIMIA

Desde la Cooperativa de Viver estamos recuperando la tradición vinícola que iniciaron los romanos hace siglos en la zona, cultivando incluso variedades autóctonas prácticamente perdidas.

Nuestra bodega es joven pero nuestros vinos ya empiezan a ser reconocidos por su frescura y equilibrio. Participar en la vendimia junto con los viticultores y conocer nuestros procesos de elaboración te acercará al fascinante mundo del vino de una forma lúdica y amena que recordarás cada vez que descorches una de nuestras botellas.

Precio: Adultos 27,50€ / Niños de 6-18 años 16,50€
Sábados y domingos de septiembre.

Con reserva previa.
Consultar disponibilidad de fecha.

P/ Viver (Castellón)
T/ +34 662 643 793
E/ agroturismo@cooperativaviver.es
W/ www.cooperativaviver.es

BODEGA FLORS

Todos los días / reserva previa / 15€

— VIVE EL VINO EN UNA BODEGA DEL SIGLO XIX

Paseo por los viñedos, descubriendo el suelo, la vegetación y los diferentes trabajos de la viña según la época del año.

Visita a la bodega familiar del siglo XIX, con degustación de una selección personal del bodeguero de sus vinos más emblemáticos, acompañados de un aperitivo de productos locales.

P/ Les Useres (Castellón)
T/ +34 671 618 851
E/ bodegaflores@gmail.com
W/ www.bodegaflores.es

PAGO DE THARSYS

Octubre / Por determinar / 55€

— VENDIMIA Y PISADO TRADICIONAL CON COMIDA

Realizaremos una Vendimia Tradicional y posteriormente pisaremos con nuestros pies la uva recolectada. Durante la mañana nos acompañará un amigo peludo de cuatro patas y grandes orejas y un animado grupo de músicos y danzantes de folk requenense.

Después del duro pero reconfortante trabajo, disfrutaremos de una típica comida de vendimia bajo nuestra parra centenaria, que ha dado sombra a muchas cuadrillas de vendimiadores durante muchas décadas. Su energía late en este lugar mágico, y es ahí donde compartiremos vivencias, alegría, buenos alimentos y por supuesto extraordinarios vinos.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 962 303 354
E/ bodega@pagodetharsys.com
W/ www.pagodetharsys.com

BODEGAS NODUS

Jueves a domingo / previa reserva / 26€

— DE LA VIÑA A LA COPA

Para los que disfrutan de la cultura del almuerzo no se pueden perder esta enriquecedora experiencia. La riqueza de nuestra finca es la parte más importante de nuestros vinos, queremos que la conozcas. Os enseñaremos el proceso de elaboración del vino, desde el cuidado de la planta, la vendimia, la fermentación y maduración hasta su embotellado.

Os animamos a que vengáis a conocer Finca El Renegado y que nos dejéis enseñaros cuál es nuestra pasión.

Esta experiencia es la ideal para aquellas personas que disfrutan de la cultura del almuerzo, ya que incluye una cata de vino blanco bajo una encina centenaria (si el tiempo lo permite), una visita a la bodega para conocer el proceso de elaboración de nuestros vinos, una cata de vino tinto acompañado de un pequeño aperitivo, cata de nuestros vermouths más descarados y un almuerzo típico de la gastronomía local en nuestro salón Gastrovino 8 Encinas.

Jueves y viernes a las 11.30 h
Sábados y domingos a las 11.00 h

Previa reserva / Precio a consultar

— FIESTA DE LA VENDIMIA EN NODUS

Ven a pasar un agradable y didáctico día con nosotros.

La oferta incluye un almuerzo típico, un recorrido y vendimia manual, una visita a la bodega, una cata de vinos, una comida con un menú maridado y espacio chill out para pasar la tarde.

P/ Caudete de las Fuentes (Valencia)
T/ +34 962 174 029
E/ enoturismo@bodegasnodus.com
W/ www.bodegasnodus.com

VERA DE ESTENAS

Sábados de septiembre y octubre / 12.00 h / 20€

— VENDIMIA Y PISADA DE UVAS

Esta fiesta en la que los asistentes podrán participar en la tradicional vendimia y pisada de las uvas, experimentando la maravillosa sensación de tener las uvas bajos sus pies convirtiéndose en mosto y liberando toda su fragancia.

Después se realizará una visita a la finca y a la bodega para conocer las instalaciones y el proceso de elaboración de los vinos.

Todos los sábados de septiembre y octubre.

P/ Utiel (Valencia)
T/ +34 633 958 670
E/ visitas@estenas.es
W/ www.veradeestenas.es

CASA LOS FRAILES. FINCA FAMILIAR DESDE 1771

Agosto - octubre / previa reserva / 25€

— AROMAS DE VENDIMIA

Una visita para descubrir el momento mágico de la vendimia, donde envolverse de los aromas característicos de la vendimia, donde compartir el momento de trajín de la vendimia en primera persona.

Todos los días de la semana, excepto sábados, con previa reserva (7 días de antelación). Exclusivamente en periodo de vendimia desde el 25 de agosto hasta el 25 de octubre. De 12 a 14 h.

Incluye:
Guía por todo el recorrido
Visita campo vendimia
Visita bodega
Cata de vinos
Degustación de aperitivo con productos de la zona

P/ Fontanars dels Alforins (Valencia)
T/ +34 962 222 220
E/ enoturismo@bodegaslosfrailes.com
W/ www.casalosfrailes.es

BODEGA EL POBLET

Lunes a sábados / cita previa / 30€

— DESCUBRE LA BODEGA CENTENARIA EL POBLET

La visita consiste en un paseo por nuestros viñedos y olivares ecológicos, con una charla sobre el cultivo de la uva y aceituna (enfermedades, tratamientos, variedades) y un poco sobre la historia de la propiedad, seguidamente bajaremos a la bodega secular centenaria donde cataremos nuestros 5 vinos y el aceite ecológico, seguido de una visita por la bodega secular y finalizamos con el obsequio de un pack de 3 de nuestros productos.

L-V: 10.00 - 13.00 h y 16.00 - 18.00 h S: 10.00 - 13.00 h.
Mínimo de 4 personas y máxima de 25 personas.

Visita guiada por nuestros viñedos y olivar, cata de 3 vinos y aceite, visita a la bodega secular centenaria, pack de regalo de 3 botellas (vino joven, aceite ecológico y vino reserva).

P/ Fontanars dels Alforins (Valencia)
T/ +34 667 138 138
E/ bodegaelpoblet@hotmail.com
W/ www.bodegaelpoblet.com

LA CASA DE LAS VIDES

Junio a septiembre / cita previa / 15€

— ATARDECER ENTRE VIÑEDOS CON ENCANTO

Durante la experiencia se recorrerán los alrededores de la finca, la bodega, así como los viñedos, hasta llegar a uno de los lugares más especiales de la finca en pleno viñedo donde se realizará la cata de 3 de nuestros mejores vinos acompañados con quesos y embutidos tradicionales de la zona.

Disponible de junio a septiembre - de lunes a viernes.
Horario de 19.30 - 21.00 h. Máximo 20 personas.
Niños mayores de 10 años 5€.
Idiomas: Castellano, Valenciano e Inglés.

Incluye:
Visita al viñedo, a la bodega nueva y a la bodega de 1783
Cata de tres vinos con maridaje con embutidos de la zona
Recorrido por las instalaciones de la finca
Visita guiada por el enólogo de la bodega

P/ Agullent (Valencia)
T/ +34 606 369 903 | 962 135 003 | 637 732 287
E/ info@lacasadelasvides.com
W/ www.lacasadelasvides.com

wwi
me

academy

MELICATESEN

Todo el año / Reserva previa / 10€

— LOCOS POR EL MOSCATEL

Cata donde recorreremos los diferentes usos de la uva moscatel: vermut, mermelada, vino blanco seco y dulce y jagua de valencia!

Todo el año / Reserva previa / 8€

— CÓMETE LA MARINA. DESCUBRE LA COMARCA A TRAVÉS DE SUS PRODUCTOS

Recorrido por la comarca degustando productos que aquí se elaboran: vino, vermut...

Todo el año / Reserva previa / 18€

— TANINO, TANINO...

Cata de vinos de la Marina Alta representativos de las variedades autóctonas, maridado con una selección de cosméticos, accesorios y otros elementos eróticos presentados por coach sexual.

Todo el año / Reserva previa / Desde 10€

— CATA A MEDIDA

¿Qué tipo de cata quieres? ¿quieres maridar la cata con otro tipo de experiencias?

Podemos realizar cualquier tipo de cata y combinarla con otra actividad, la que más te guste.

P/ Dénia (Alicante)
T/ +34 667 42 70 05
E/ luis@grupomelic.es
W/ www.melicatesen.com

BODEGA ALCOVI

Fines de semana y festivos / 15€

— DISFRUTA DE LOS VIÑEDOS

Visita a los viñedos acompañados del viticultor. Os acompañará a la bodega donde realizaremos una visita guiada viendo todo el proceso de elaboración.

Continuaremos con una cata de tres vinos/tres quesos.

Es una actividad para disfrutar y aprender a partes iguales.

Consultar horario.

P/ Almedijar (Castellón)
T/ +34 689 935 719
E/ alcovibodega@gmail.com
W/ www.alcovibodega.com

BODEGA FLORS

Todos los días / reserva previa / 30€

— LOS AROMAS DEL VINO

Paseo por los viñedos, descubriendo el suelo, la vegetación y los diferentes trabajos de la viña según la época del año.

Visita a la bodega familiar del siglo XIX, con degustación de una selección personal del bodeguero de sus vinos más emblemáticos, acompañados de un aperitivo de productos locales.

P/ Les Useres (Castellón)
T/ +34 671 618 851
E/ bodegaflops@gmail.com
W/ www.bodegaflops.es

Noviembre / cita previa / 11.00 h / 30€

— WINE ACADEMY - AOVES

Recibe una pequeña formación de cómo catar el aceite y aprende a diferenciar los diferentes tipos de aceite de Oliva.

En primer lugar, visitarás el olivar y las instalaciones de la almazara y conocerás todas las fases de elaboración del aceite.

Después recibirás una breve formación de cata de aceite por un enólogo (quitar) y catarás 4 referencias de aceite acompañado de vino de la DO y embutidos de la comarca.

¡Al finalizar recibirás tu diploma!

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 670 346 798
E/ info@olioli.es
W/ www.olioli.es

Noviembre / Por determinar / 30€

— WINE ACADEMY THARSYS

No es una academia cualquiera. Es la academia por excelencia para cualquier winelover que quiera seguir saciando su apetito vitivinícola.

Conoceréis en profundidad la filosofía de Pago de Tharsys, la tradición e historia de la bodega, sus métodos artesanales y naturales y sobre todo tendréis la oportunidad de catar los vinos base que todavía no han salido al mercado. De la mano de uno de nuestros enólogos se catarán 4 vinos, y cada vino maridado con una tapa, aprendiendo el arte de la asociación de vinos y alimentos.

Es una actividad para disfrutar y aprender por partes iguales.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 962 303 354
E/ bodega@pagodetharsys.com
W/ www.pagodetharsys.com

Consultar fechas / Cita previa

— CATAS A MEDIDA

Haz un recorrido por los diferentes tipos de elaboración y regiones de producción.

Viaja con nosotros a Francia, Italia y conoce de cerca las increíbles propuestas de la DO Valencia.

Consultar fechas / Cita previa / 40€

— METODOLOGÍA DE CATA 1.0

¿Sientes curiosidad por el mundo del vino? Entrena tus sentidos y pierde el miedo a hablar del vino. Te enseñamos cómo se cata, qué factores hay que tener en cuenta y cómo describir el vino.

2 sesiones de cata de 2 horas de duración cada una (19.00 h a 21.00 h).
 Cata de 8 vinos. Cata de defectos. Picos.
 Diploma acreditativo.

Consultar fechas / Cita previa / 40€

— METODOLOGÍA DE CATA 2.0

Profundiza en tus conocimientos sobre la cata del vino. Aprende sobre el envejecimiento del vino, las diferentes variedades de uva y conoce los defectos asociados.

2 sesiones de cata de 2 horas de duración cada una (19.00 h a 21.00 h).
 Cata de 10 vinos. Cata de defectos. Picos.
 Diploma acreditativo.

P/ Valencia
T/ +34 963 91 00 96
E/ cursos@vinovalencia.org
W/ www.dovalencia.info

LA CASA DE LAS VIDES

Lunes a domingo / 11.00 -14.00 h / cita previa / 10€

— INICIACIÓN A LA CATA

Durante este curso de iniciación a la cata se podrá aprender a cómo catar un vino, así como a apreciar los distintos aromas, tonalidades y ver las distintas peculiaridades entre vinos de diferentes añadas. Nuestro enólogo Francisco J. Gandía Espi te enseñará todas las directrices y matices a tener en cuenta a la hora de catar un vino.

Podrás conocer de primera mano todo el proceso de elaboración del vino y su historia. Para ello, se hará una visita a una bodega datada en el año 1783 y nuestra bodega actual, así como a las diferentes instalaciones.

Incluye Cata de Mosto. Niños mayores de 10 años 5€.
Aforo máximo 20 personas.

Incluye:

Visita al viñedo, a bodega nueva y a bodega de 1783
Cata de tres vinos y maridaje con embutidos de la zona
Recorrido por las instalaciones de la finca
Visita guiada por el enólogo de la bodega

Lunes a domingo / cita previa / 15€

— DEL VIVERO A LA BOTELLA

En la visita se podrá conocer todo el proceso del vino: desde cómo se cuidan y multiplican las plantas de vid hasta que el vino se sirve en la copa. Pues en bodegas La Casa de las Vides somos Vivero Seleccionador de las bodegas más importantes de España desde 1955.

Se comenzará realizando un recorrido por los campos de viña para apreciar las distintas variedades de uvas para luego visitar una de las bodegas más antiguas. Por último, realizaremos la cata de 3 de nuestros vinos maridados con embutido tradicional de la zona en la cava de crianza de la bodega.

Horario de 11.00 - 14.00 h.
Aforo máximo 20 personas. Niños mayores de 10 años 5€.
Idiomas: Castellano, Valenciano e Inglés.

Preparación injerto de vid
Taller de confección de Injerto
Visita al viñedo, a bodega nueva y a bodega de 1783
Recorrido por las instalaciones de la finca
Cata de tres vinos y maridaje con embutidos de la zona
Visita guiada por el enólogo de la bodega
Incluye cata de mosto

P/ Agullent (Valencia)
T/ +34 606 369 903 / 962 135 003 / 637 732 287
E/ info@lacasadelasvides.com
W/ www.lacasadelasvides.com

CELLER DE PROAVA S.XIII

Martes tarde / cita previa / 25€

— ITINERARIO PARA CONOCER LOS VINOS DE LA COMUNITAT VALENCIANA

Curso de introducción al paisaje vitícola de la Comunitat Valenciana ligado a la cata de los vinos más representativos.

Taller teórico / práctico de una duración de 2 horas intercalando teoría con cata de vinos.
Inicio de la actividad a las 18.00 h.

Grupo máximo 25 personas.

Jueves, viernes y sábados / cita previa / 12€

— CATA DE 3 VINOS

Ven con la persona que más hayas echado de menos durante el confinamiento, o sencillamente sal de casa con tu pareja, y disfrutaréis de una experiencia única en un entorno seguro.

Descubre de la mano de PROAVA el Celler Agrícola del s. XII, una bodega subterránea en perfecto estado de conservación situada en pleno centro histórico de Valencia y catalogada como la más antigua de la ciudad. En sus diferentes estancias se elaboraba y almacenaba vino, aceites y cereales.

Disfruta de una cata de tres vinos, si tienes alguna preferencia no dudes en comentárnoslo y le damos una sorpresa a tu acompañante. ¡Así disfrutamos todos...!

X-J:18:00 y 20:00 / V: 12:30, 18 S:11:00 - 13:00 h.

Se requiere cita previa. Aforo máximo de 15 personas. Idiomas: Castellano, Valenciano e Inglés Las reservas se tienen que realizar al menos con 3 días de antelación.

Incluye visita a la bodega subterránea, cata de 3 vinos y maridados con 3 quesos artesanos de la Terreta.

P/ Valencia
T/ +34 963 924 463
E/ celler@proava.org
W/ proava.org/celler-proava

**CASA LOS FRAILES.
FINCA FAMILIAR DESDE 1771**

Todos los días / previa reserva / 28€

— DISEÑA TU VINO CASA LOS FRAILES

Un taller de ensamblaje, donde a partir de los vinos de paraje y parcelarios de Casa los Frailes podrás definir un vino pensando incluso a quién quieres dirigirlo. Para comprender la esencia de los vinos pasaremos entre las viñas, aprenderemos sobre los principios de viticultura biodinámica y los vinos de terruño y descubriremos el paisaje de Terres dels Alforins en la esencia de su belleza.

La visita incluye guía por todo el recorrido por profesional propio de la bodega, Carlos Falcó, sumiller titulado, miembro de la asociación de Sumilleres de Valencia. Paseo entre viñedos. Visita bodega. Cata de vinos. Degustación de productos de la zona.

De 12 14 h.

P/ Fontanars dels Alforins (Valencia)
T/ +34 962 222 220
E/ enoturismo@bodegaslosfrailes.com
W/ www.casalosfrailes.es

emoo

twiris

moo

BODEGA LAS VIRTUDES

Fines de semana / Reserva previa / 25€

— CHEESE AND CHEERS

Vive una experiencia de enoturismo en Bodega Las Virtudes (Villena). Acércate a la historia de Villena de la mano del vino y de su cultura.

Descubre la historia de la Bodega-Cooperativa, cómo funciona y cuál es el proceso de elaboración del vino paso a paso. Conoce de primera mano el vino más especial de Bodega Las Virtudes, El Fondillón.

Finalmente realizaremos una cata de vinos donde los maridaremos con diferentes quesos del mundo.

Si eres un amante del queso y del vino no puedes perderte esta experiencia.

Imprescindible reserva con antelación.
Min. 12 personas.

Fines de semana / Reserva previa / 25€

— ENTRE VINOS Y OLIVAS

Vive una experiencia de enoturismo en Bodega Las Virtudes (Villena). Acércate a la historia de Villena de la mano del vino y de su cultura.

Descubre la historia de la Bodega-Cooperativa, cómo funciona y cuál es el proceso de elaboración del vino paso a paso. Conoce de primera mano el vino más especial de Bodega Las Virtudes, El Fondillón.

Finalmente realizaremos una cata de vinos donde los acompañaremos con diferentes aceitunas. Diversidad de sabores a descubrir. Una experiencia para chuparse los dedos.

Imprescindible reserva con antelación.
Min. 12 personas.

BODEGA DE TEULADA

Lunes a sábados / 11.00 h / 15€

Lunes a sábado / Octubre a julio / 15€

— LA HISTORIA DE VILLENA EN TU COPA

Vive una experiencia de enoturismo en Bodega Las Virtudes (Villena). Acércate a la historia de Villena de la mano del vino y de su cultura.

Descubre la historia de la Bodega-Cooperativa, cómo funciona y cuál es el proceso de elaboración del vino paso a paso. Conoce de primera mano el vino más especial de Bodega Las Virtudes, El Fondillón.

Además, en la visita podrás degustar tres de los vinos más representativos de esta bodega, acompañados de dos aceite gourmet y embutidos locales.

Imprescindible reserva con antelación.

— ENOTURISMO EN TEULADA

Paseo por las instalaciones de vendimia, zona de elaboración con breve resumen de los procesos.

Una vez en tienda se degustarán los vinos más emblemáticos de la bodega acompañados de un maridaje de productos de cercanía.

De lunes a sábado.
De octubre a julio.

P/ Villena (Alicante)
T/ +34 687 403 564
E/ enoturismo@virtudes.net
W/ www.bodegavirtudes.com

P/ Teulada (Alicante)
T/ +34 627 538 005
E/ bodegadeteulada@gmail.com
W/ bodegateulada.com

LA CUEVA DE BACO

Viernes / De 20 a 22 h / 35€

— SALA DE DEGUSTACIONES: EXPERIENCIA ESENCIA

Este paquete consta de una visita guiada a nuestras instalaciones por las diferentes estancias donde se explica la recuperación de la cueva natural utilizada históricamente para la crianza y almacenaje de vinos.

Posteriormente, se realizará una cata de 5 vinos (2 blancos, 2 tintos y 1 dulce) maridados con tapas gourmet seleccionadas por expertos restauradores de la zona.

La visita guiada se realiza de pie, mientras que la cata maridaje se realiza en todo momento sentado.

Sábados y domingos / 40€

— SALA DE DEGUSTACIONES: EXPERIENCIA 1963

Este paquete consta de una visita guiada a nuestras instalaciones por las diferentes estancias donde se explica la recuperación de la cueva natural utilizada históricamente para la crianza y almacenaje de vinos.

Posteriormente, se realizará una cata de 6 vinos (2 blancos, 3 tintos y 1 dulce oxidado) maridados con tapas gourmet seleccionadas por expertos restauradores de la zona.

La visita guiada se realiza de pie, mientras que la cata maridaje se realiza en todo momento sentado.

Sábado de 12:00 a 14:00 h.

Domingo de 11:00 a 13:00 h.

Consultar / 50€

— SALA DE DEGUSTACIONES: CHESSE & WINE

Este paquete consta de una visita guiada a nuestras instalaciones por las diferentes estancias donde se explica la recuperación de la cueva natural utilizada históricamente para la crianza y almacenaje de vinos.

Posteriormente, se realizará una cata de 7 vinos (2 blancos, 4 tintos y 1 dulce oxidado) acompañados de una selección de quesos internacionales, todos ellos premiados internacionalmente, entre los que destacan los países como Holanda, Francia, Inglaterra, Italia y España.

Aproximadamente contamos con 15 diferentes tipos de quesos. La visita guiada se realiza de pie, mientras que la cata maridaje se realiza en todo momento sentado.

BODEGAS MONÓVAR

Adultos / Desde 40€

— MONÓVAR GASTRONÓMICO

Finaliza cualquiera de tus experiencias con un menú gastronómico elaborado con productos km0 y maridado con nuestros vinos. Consultar opciones de menú.

P/ Hondón de las Nieves (Alicante)
T/ +34 722 588 075
E/ hola@lacuevadebaco.com
W/ www.lacuevadebaco.com

P/ Monóvar (Alicante)
T/ +34 630519153
E/ enoturismo@mgwinesgroup.com
W/ www.mgwinesgroup.com

BLUEMED TOURS & APERITIVOS GISBERT

Jueves / Previa reserva / A las 20.00 h / 25€

— MARIDAJE DE KMO CON LA PITXOTXA MODERNITXEN.

Conoce la historia de un personaje singular: la Pitxotxa. Una charla distendida uniendo vino y Modernismo en Aperitivos Gisbert, enoteca en el centro de Alicante. La cata incluye los siguientes vinos DOP Alicante:

- Vino la Pitxotxa Blanc - Oliva Gordal Golden
- Vino la Pitxotxa Rosé - Regaña con paté de trufa blanca y alcachofa
- Vino la Pitxotxa crianza Cabernet - mojama y garrofeta (huevo de bonito)
- Vino Modernitxen vino noble Alicante.

Cata maridada con productos de km0 en Aperitivos Gisbert: Calle Poeta Quintana 43, 03003 - Alicante.
Duración: 1h
Grupo mínimo de 6 personas.

P/ Alicante
T/ +34 679 899 880
E/ central@bluedmedtours.com
W/ www.bluedmedtours.com

ENRIQUE MENDOZA

Entresemana / 23€ pers.

— EXPERIENCIA GOLD

Un tour guiado por las instalaciones comenzando en el campo de podas experimental, continuando por la sala climatizada de elaboración y finalizando en la cava subterránea con más de 1.200 barricas de roble americano y francés. Para finalizar, se ofrecerá una cata comentada en la zona ajardinada, disfrutando de 7 de los mejores vinos de la bodega. El maridaje se compondrá de: AOVE, tosta de rulo de cabra, selección de embutidos españoles, además de una tabla de quesos artesanos con denominación de origen y de chocolates de producción local.

De lunes a viernes: a las 10h a las 12h y a las 16h.
Sábado a las 10h y a las 12h.
Previa reserva por teléfono.
Adultos 23 € / Menores de 6 a 17 años 11.50 €
Menores de 0 a 5 años: gratuito.

P/ L'Alfàs Del Pi (Alicante)
T/ +34 965 888 639
E/ enoturismo@bodegasmendoza.com
W/ www.bodegasenriquemendoza.com

BODEGA RIKO

Todo el año / +4 pers. / 15€

— EL VINO: DEL CAMPO A LA MESA

Para empezar, conduciremos a uno de nuestros viñedos predilectos donde empieza la magia del vino. Estos viñedos se encuentran en pleno corazón del valle, rodeados de naturaleza hablaremos de la historia de estas tierras, nuestra filosofía, y por supuesto de la uva como materia prima para la elaboración del vino.

Volveremos a la bodega, donde aprenderemos los secretos de los enólogos. Charlaremos acerca de las infinitas posibilidades que ofrece la variedad moscatel, de los tintos de Xaló y sobre los métodos especiales de elaboración de la mistela de pasas.

Visitaremos la cava donde encontraremos diferentes métodos de envejecimiento. Al final, disfrutaremos de la degustación de nuestros vinos y mistelas más emblemáticos maridados con embutidos de la zona y productos locales.

P/ Xaló (Alicante)
T/ +34 96 648 02 94
E/ visitas@bodegasriko.com
W/ www.bodegasriko.com

BODEGAS VOLVER

De martes a sábado / A las 11.00h / 25€

— ESPECIAL CATA

Comenzaremos la visita dando la bienvenida y visualización de un audiovisual con todo el proceso de la vendimia, desde la recogida de la uva hasta el embotellado.

Después, iremos a los viñedos que rodean la bodega para ver los tipos de viña, seguido de visita al interior de la bodega donde veremos la mesa de selección, depósitos, barricas, etc.

Regresamos a la Sala de Catas donde, un experto enólogo nos hará pasar un rato muy agradable degustando nuestros mejores vinos, indicándonos todas las pautas para realizar una buena cata y degustando productos de la tierra idóneos para un buen maridaje.

Todos los días a las 11 h (Excepto domingos y lunes).
Min. 14 – Max. 40 personas Duración: 2.30h aprox.

P/ Pinoso (Alicante)
T/ +34 673468283
E/ enoturismo@bodegasvolver.com
W/ www.bodegasvolver.com

CASA BALAGUER

Fines de semana / 25€

— EXPERIENCIA CASA BALAGUER

Ven a disfrutar y empátate de la historia de Casa Balaguer, una auténtica masía construída a principios del S.XIX.

Vivirás una cata inolvidable con variedades y estilos de vino que te van a impresionar. Descubrirás los 5 elementos con los que vinificamos y te adentrarás en el cultivo biodinámico.

Fines de semana. Sábado y domingo de 11h a 13h.
Consultar disponibilidad para otras fechas.

P/ Villena (Alicante)
T/ +34 692 434 144
E/ enoturismo@casabalaguer.com
W/ www.casabalaguer.com

TINERANTUR

Fines de semana / Día completo / Bajo reserva

— LA SELVA MEDITERRÁNEA. ESPADÁN SALVAJE

El Parque Natural de la Sierra Espadán aloja algunos de los arcornocales más densos y mejor conservados del Mediterráneo español.

Estos valles mágicos, desde hace siglos, son un motor de la economía local a través de la saca del corcho. Si nos acompañáis, a parte de recorrer lo que llamamos "La selva mediterránea", podréis disfrutar de una auténtica gastro-experiencia en la bodega Alcoví, en donde degustaremos sus vinos y los famosos quesos de autor de Los Corrales.

Sábados y domingos. Sujeto a disponibilidad.

Precio bajo presupuesto. Variable según número de participantes.

P/ Aín - Almedijar (Castellón)
T/ +34 964 301 913 / +34 611 496 058
E/ info@itinerantur.com
W/ www.itinerantur.com

BODEGAS Y VIÑEDOS BARON D'ALBA-CLOS D'ESGARRACORDES

Todos los días / cita previa / 15€

— CONOCE CLOS D'ESGARRACORDES

Visita a las instalaciones de la bodega y cata de cuatro vinos Clos d'Esgarracordes.

Fines de semana / cita previa / 15€

— DESCUBRE LAS BODEGAS

Recepción a los pies del viñedo, visitaremos las instalaciones de la bodega para acabar con una cata de cuatro vinos.

Fines de semana de septiembre a noviembre.
De 12.00 a 14.30 h.

Fines de semana / cita previa / 15€

— VINOS Y APERITIVOS

Recepción a los pies del viñedo, visitaremos las instalaciones de la bodega para acabar con una cata de cuatro vinos, durante la cata degustarán unos aperitivos de embutidos típicos de la zona, con pan casero, tomate de "penjar" y aceite de oliva virgen de nuestras tierras.

Fines de semana de septiembre a noviembre.
De 12.00 a 14.30 h.

Fines de semana / cita previa / 38 €

— VISITA CON COMIDA CAMPERA

Recepción a los pies del viñedo, visitaremos las instalaciones de la bodega para acabar con una cata de cuatro vinos, durante la cata degustarán unos aperitivos de embutidos típicos de la zona, con pan casero, tomate de "penjar" y aceite de oliva virgen de nuestras tierras.

Al acabar la cata de vinos, pasaremos a servir la comida campera a base de verduras de temporada a la brasa y carne a la brasa con allioli y pan casero.

Fines de semana de septiembre a noviembre.
De 12.00 a 18.00 h.

Mínimo 6 personas.
Consultar disponibilidad de fecha.

P/ Les Useres (Castellón)
T/ +34 651 079 304
E/ info@barondalba.com
W/ barondalba.com

COOPERATIVA DE VIVER

Julio y agosto

— UN CAMINO DE AGUA Y VINO

Descubre los rincones del agua de Viver y disfruta de nuestros vinos en el propio viñedo.

Una experiencia refrescante para los meses de verano donde conocerás el papel del agua y del vino como recursos básicos y elementos cohesionadores de nuestro territorio a lo largo de los siglos.

Con reserva previa.
Consultar horario y disponibilidad de fecha.
Consultar precios.

Julio y agosto

— SIGUIENDO A CAVANILLES

Conoce la historia del vino en Viver a través del legado del botánico Cavanilles.

El científico valenciano del siglo XVIII dejó constancia en sus escritos de las maravillas naturales del pueblo de Viver, donde las fuentes de agua y las grandes extensiones de viñedos conformaban un paisaje singular. Te acompañamos a recorrer sus pasos para que disfrutes de una tarde de verano especial.

Incluye cata técnica de vino.
Con reserva previa.
Consultar horario y disponibilidad de fecha.
Consultar precios.

Julio y agosto

— LA ATÍPICA VISITA A UNA BODEGA

Descubre de una forma única y diferente la bodega de la Cooperativa de Viver.

Conoce los procesos de elaboración del vino y nuestra sala de barricas donde reposan nuestros tintos crianza. Una experiencia ideal para los aficionados y amantes del vino que quieran ampliar su visión del universo enológico.

Con reserva previa.
Consultar horario y disponibilidad de fecha.
Consultar precios.

P/ Viver (Castellón)
T/ +34 662 643 793
E/ agroturismo@cooperativaviver.es
W/ www.cooperativaviver.es

BODEGAS SIERRA NORTE

Lunes a viernes / Previa reserva / 12€

— EXPERIENCIA CALDERÓN

Visita guiada a la bodega que finaliza con cata de 3 vinos a elección del enoturista. Todo ello maridado con embutido, queso, pan y aceite km0.

P/ Calderón, Requena (Valencia)
T/ +34 674 219 074
E/ enoturismo@bodegasierranorte.com
W/ tienda.bodegasierranorte.com/enoturismo

VERA DE ESTENAS

Sábados y domingos / 12.00 h / 15€

— VISITA BODEGA Y CATA CON EMBUTIDOS Y QUESOS

Visita al viñedo, recorrido por toda la bodega al mismo tiempo que se explica el proceso de elaboración, cata de 3 vinos con embutido y queso de la zona para picar.

Sábados y domingos / 12.00 h / 17€

— VISITA BODEGA Y TALLER DE CATA CON EMBUTIDOS Y QUESOS

Visita al viñedo, recorrido por toda la bodega al mismo tiempo que se explica el proceso de elaboración, visita a la parte subterránea y cata de 3 vinos con embutido de la zona para picar.

P/ Utiel (Valencia)
T/ +34 633 958 670
E/ visitas@estenas.es
W/ www.veradeestenas.es

BODEGAS UTIELANAS

Lunes a viernes / horario de tienda / 10€

— A SOLAS CON TU VINO

Si eres un apasionado del vino y quieres descubrir los nuestros, no busques más y reserva plaza en "A solas con tu vino".

Podrás disfrutar de esta experiencia en nuestra "Vinoteca del Pasaje", situada en el pasaje comercial de la C/ San Fernando, nº20 de Utiel.

A cada asistente se le servirán tres referencias de nuestros vinos. Se facilitará una plantilla de cata y las fichas técnicas de cada uno de los vinos elegidos para la ocasión. De esta forma podrás realizar la cata a tu ritmo, tranquilamente.

Horario de invierno: De lunes a jueves de 10:30 a 14:00 y de 17:00 a 20:00

Viernes y sábado de 11:00 a 14:00 y de 18:00 a 22:00

Horario de verano: De lunes a viernes de 10:00 a 14:00 y de 17:00 a 20:00 y Sábados de 10:00 a 14:30

P/ Utiel (Valencia)
T/ +34 655 576 070
E/ enoturismo@bodegasutiellanas.com
W/ www.bodegasutiellanas.com

TOURIST INFO REQUENA

Todo el año, excepto lunes / 4€

— VISITA CUEVAS DE LA VILLA

Visita a las cuevas subterráneas del Barrio de La Villa de Requena.

De 10.30 a 14.00 y 16.00 a 19.00 horas (invierno).

De 10.30 a 14.00 y 17.00 a 20.00 horas (verano).

Entrada normal 4€.

Entrada reducida 3€.

Gratuito para los menores de edad.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 962 303 851
E/ cuevasdelavilla@requena.es
W/ www.requena.es

TOURIST INFO UTIEL

Todo el año / previa reserva / 2.5€

— VISITA REFUGIO ANTIAÉREO G.C. Y BODEGAS DE PUERTA DEL SOL

Visita guiada en parte de lo que fue un Refugio antiaéreo de la Guerra Civil, construido en 1938 dónde también encontraremos una bodega subterránea de una de las casas anexas al mismo.

Tras el refugio iremos a dos bodegas subterráneas sitas a pie de calle en la Plaza Puerta del Sol, pasando por el camino por las calles más antiguas de la ciudad de Utiel.

De 10 a 14 y de 17 a 20h.

Entrada Gratuita
(Temporal, promoción de nueva apertura)

Todo el año / previa reserva / 2.5€

— VISITA BODEGAS SUBTERRÁNEAS DE PUERTA NUEVA Y AYUNTAMIENTO

Visitas guiadas por diferentes espacios medievales convertidos en Bodegas Subterráneas en el siglo XVIII, sitos en la calle de Puerta Nueva y Ayuntamiento.

Adéntrate en un recorrido por el subsuelo de la ciudad de Utiel aprendiendo sobre la historia de la elaboración del vino en nuestro territorio.

De 10 a 14 y de 17 a 20h.

Entrada normal 2.50€, reducida 2€.

P/ Utiel (Valencia)
T/ +34 637 838 658
E/ turismo@utiel.es
W/ www.utiel.es

PAGO DE THARSYS

De lunes a domingo / 3€ copa

— WINEBAR

Puedes venir a degustar una copa de vino cuando desees en nuestra terraza bajo la parra o bien en la zona de winebar.

No es necesario reservar.

De lunes a viernes de 9 a 14 y de 16 a 18 horas.
Sábados de 10.30 a 14.30 y de 16 a 18 horas.
Domingo de 10.30 a 14.30 horas.

De lunes a domingo / A partir de 9€

— CATA A TU AIRE

Puedes realizar una cata de tres vinos diferentes a tu ritmo cuando lo desees, nosotros te explicaremos cada vino de una forma sencilla para que lo disfrutes al máximo. Puedes acompañar la cata con embutidos de Requena.

De lunes a viernes de 9 a 14 y de 16 a 18 horas.
Sábados de 10.30 a 14.30 y de 16 a 18 horas.
Domingos de 10.30 a 14.30 horas.

9€ sin maridaje / 11€ con maridaje

De lunes a domingo / Horario a consultar / 15€

— VISITA PREMIUM A PAGO DE THARSYS

Descubre cada una de las etapas de creación del vino: desde el viñedo a la copa. Conoce los secretos de la elaboración de nuestros vinos y cavas más especiales. La visita incluye el recorrido guiado a nuestros viñedos ecológicos, zonas de elaboración y los lugares más representativos de nuestra bodega: la sala de barricas y cava del siglo XIX. Tras la visita se hará una cata comentada de un cava y dos vinos maridados con embutidos artesanales de Requena.

Bajo petición / 30€

— VISITA DESTILANDO SENSACIONES

Pago de Tharsys ha sido el precursor de la destilación artesanal en la zona de Utiel-Requena y la elaboración de destilados de gran calidad y hoy por hoy es la única bodega de vinos que tiene destilería propia y elabora sus propios destilados y licores naturales.

De lunes a domingo / Horario a consultar / 30€

— VISITA EXCLUSIVA A PAGO DE THARSYS

Recorrido guiado y personalizado en exclusiva para el visitante, en el que se visita el viñedo y la bodega de una forma dinámica pudiendo disfrutar de un vino en cada lugar representativo.

En ella, se visitarán nuestros viñedos ecológicos, zonas de elaboración, sala de barricas y cava del siglo XIX y se catarán cuatro vinos diferentes acompañados de una degustación de embutidos artesanales de Requena. En fin de semana el grupo mínimo son 6 personas.

Sábados / 11.30 h / 30€

— VISITA CON ENÓLOGO A PAGO DE THARSYS

Recorrido por el viñedo y la bodega en compañía de una de nuestras enólogas. La visita es muy dinámica y fluida, permitiendo al visitante hacer preguntas sobre cualquier aspecto y poder profundizar lo que desee.

A lo largo de la visita se catan cuatro vinos en diferentes zonas representativas de la bodega ayudando a entender los conceptos y disfrutar con mayor intensidad. El último vino se maridará con embutido artesanal de Requena.

Todo el año / Gratuita

— RUTA MEDUSA

Experiencia interactiva y autoguiada a través del viñedo que rodea la bodega con el soporte de la APP Pago de Tharsys.

Ruta a pie de 2 km conociendo la historia de la bodega, las características de las variedades de uva plantadas, el tipo de suelo, las prácticas vitivinícolas, los vinos que se obtienen de cada parcela y cómo se trabaja de forma sostenible e integrada en el entorno natural.

De lunes a viernes de 9.30 a 14 y de 16 a 18 h.
Sábados de 10.30 a 14.30 y de 16.30 a 18 h.
Domingo de 10.30 a 14.30 h.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 962 303 354
E/ bodega@pagodetharsys.com
W/ www.pagodetharsys.com

BODEGAS EMILIO CLEMENTE

Todos los días / cita previa / 12€

— VISITA A BODEGA CON CATA DE VINOS

Recorrido por la nave elaboración con explicación sobre el proceso productivo que culmina en la sala de catas, donde se catarán cuatro vinos diferentes.

Todos los días con cita previa. Horario a convenir. Grupo mínimo de 10 personas.

Todos los días / cita previa / 20€

— VISITA A BODEGA CON CATA Y ALMUERZO/MERIENDA

Recorrido por la nave elaboración con explicación sobre el proceso productivo que culmina en la sala de catas, donde se catarán cuatro vinos diferentes acompañado de un almuerzo o merienda a base de productos locales.

Todos los días con cita previa. Horario a convenir. Grupo mínimo de 10 personas.

Todos los días / cita previa / a partir de 30€

— VISITA A BODEGA CON CATA DE VINOS Y MENÚ MARIDADO

Recorrido por la nave elaboración con explicación sobre el proceso productivo que culmina en el comedor, donde se catarán tres vinos diferentes acompañados de un menú a elegir.

Todos los días con cita previa. Horario a convenir. Grupo mínimo de 10 personas.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 601 410 728
E/ administracion@eclemente.es
W/ www.eclemente.es

MURVIEDRO BODEGA HISTÓRICA

Todos los días / bajo reserva / 7€

— CATA NORMAL

Visita nuestra Bodega historica subterránea y nuestra bodega urbana. Finaliza con la degustación de dos de nuestros vinos y llevate un obsequio al finalizar la experiencia. Apto para todas las edades. Reserva Previa 48 h de antelación.

Todos los días / bajo reserva / 15€

— CATA PREMIUM

Visita nuestra bodega histórica subterránea para descubrir la historia del vino en nuestra comarca.

Finalizaremos con la degustación de 5 vinos acompañados de tablas de ibéricos. Incluye una botella de vino de regalo por persona al terminar la experiencia.

Solo para mayores de edad. Reserva Previa 48 h de antelación.

Todos los días / bajo reserva / Desde 15€

— TARDES TEMÁTICAS

Si ya has venido a visitarnos o simplemente quieres profundizar mas en la cata de vinos te invitamos a apuntarte a nuestras tardes de cata temáticas, donde podremos comparar diferentes vinos de una misma variedad, o evolución de un mismo vino en diferentes añadas.

Reserva Previa 48 h de antelación.

Todos los días / Desde 2€

— WINE BAR

Cada semana ponemos a tu disposición 5 vinos diferentes para poder disfrutarlos en nuestra zona de degustación.

No es necesario reserva. Hasta completar aforo.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 962 955 998
E/ bodegahistorica@murviedro.es
W/ murviedro.es/bodegahistorica

PAGO CHOZAS CARRASCAL

Todo el año / previa reserva / 70€

— EXPERIENCIA TÉCNICA

Visita guiada por la bodega, cata técnica con nuestro enólogo, cata de depósitos, de nuestros vinos Premiun y de nuestro Aceite Mirall de la Tierra, acompañado de una degustación gastronómica de la zona.

Sujeto a disponibilidad del enólogo.

Todo el año / previa reserva / 17€

— EXPERIENCIA CLÁSICA

Visita guiada por la Bodega con cata de cuatro vinos, nuestro aceite de oliva Mirall de la Terra acompañado de un pequeño aperitivo.

P/ San Antonio - Requena (Valencia)
T/ +34 963 410 395
E/ enoturismo@chozascarrascal.es
W/ www.chozascarrascal.com

FINCA HOYA DE CADENAS BY VICENTE GANDIA

Miércoles a domingo / 15€

— VISITA ENOTURÍSTICA CON CATA DE VINOS

Déjate llevar por tus sentidos.

Descubre los secretos que encierra la enología y siente la caricia de la naturaleza en un entorno paradisíaco mientras disfrutas de los mejores vinos en su lugar de origen.

Organiza una jornada inolvidable visitando la Finca Hoya de Cadenas, un mundo repleto de sensaciones.

Visitas de miércoles a domingos. Excepto festivos.

P/ Las Cuevas de Utiel (Valencia)
T/ +34 663 874 414
E/ enoturismo@vicentegandia.com
W/ www.vicentegandia.es

BODEGAS NOVOS

Todo el año / Bajo reserva / 12€

VISITA Y CATA DE VINOS EMBOTELLADOS Y FUTURAS AÑADAS

Visita nuestra bodega para conocer más sobre la variedad bobal y sobre cómo el cultivo de la vid determina las cualidades del vino.

Cata los vinos en proceso de vinificación en bodega y luego conoce todos nuestros vinos a través de una cata comentada con degustación de jamón y embutidos ibéricos, quesos y tostas de pan rústico.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 605 915 826
E/ info@novos.es
W/ www.novos.es

BODEGAS NODUS

Jueves a domingo / previa reserva / 16€

— CATA DINÁMICA

Para aquellos que quieren conocernos y disfrutar de nuestro entorno. La riqueza de nuestra finca es la parte más importante de nuestros vinos, queremos que la conozcas. Nosotros siempre decimos que el vino empieza en el campo, por eso es importante conocer las propiedades de nuestro clima, nuestro suelo... que hacen de El Renegado un paraje único y una finca ecológica de gran valor medioambiental. Ven y descubre todo lo que Bodegas Nodus tiene preparado para ti, y déjate sorprender.

¿Qué incluye la visita?

Se compone de una cata de vino blanco bajo una encina centenaria, una visita a la bodega para conocer el proceso de elaboración de nuestros vinos, una cata de vino tinto acompañado de un pequeño aperitivo con productos de nuestra gastronomía local, y finalmente, cata de nuestros vermouths más descarados.

Jueves y viernes a las 11.30 h

Sábados y domingos a las 11.00 h

P/ Caudete de las Fuentes (Valencia)
T/ +34 962 174 029
E/ enoturismo@bodegasnodus.com
W/ www.bodegasnodus.com

BODEGAS NELEMAN

Todo el año / previa reserva / 15€

— EL ORIGEN DEL VINO

Descubre la historia de Bodegas Neleman, en el corazón del Parque Natural Hoces del Cabriel, un enclave único donde desarrollamos la viticultura sostenible de uvas locales sobre suelos milenarios de singularidad única.

Tras un paseo por el viñedo y por la bodega, llevaremos a cabo una cata comentada de nuestros vinos ecológicos más vendidos en el mundo, acompañados de aperitivos veganos.

Todo el año (a partir de Septiembre de 2021)
Casa y Hotel rural próximamente disponibles.

P/ Venta del Moro (Valencia)
T/ +34 960 130 320
E/ hola@neleman.es
W/ www.neleman.es

LA CASA DE LAS VIDES

Lunes a domingo / 11.00 - 14.00 h / cita previa / 10€

— MAÑANA ENTRE VIÑEDOS EN LA TOSCANA VALENCIANA

Disfruta de una mañana completamente diferente en un entorno único y descubre una bodega rodeada en su totalidad de viñedos.

En las visitas se podrá conocer todo el proceso de elaboración del vino, así como conocer la historia de toda una familia con reconocida tradición vitivinícola en España. Visitaremos el viñedo, una bodega de 1783 y las instalaciones de nuestra bodega para finalizar con una cata de tres de nuestros vinos maridados con embutido tradicional de la zona.

Incluye cata de mosto.

Aforo máximo 20 personas. Niños mayores de 10 años 5€. Idiomas: Castellano, Valenciano e Inglés.

Visita guiada por el enólogo a la bodega nueva, a la bodega de 1783 e instalaciones de la finca.

Cata de tres vinos y maridaje con embutidos de la zona.

P/ Agullent (Valencia)
T/ +34 606 369 903 / 962 135 003 / 637 732 287
E/ info@lacasadelasvides.com
W/ www.lacasadelasvides.com

BODEGA CERROGALLINA

Consultar disponibilidad / 10-14 h / 7-10€

— VISITA BODEGA Y CATA BOBAL

Recorrido por la historia del vino en la comarca y su entorno "mar de viñas", visita bodega y su historia y cata de Bobal.

Otros días de visita concertar telefónicamente.

P/ Campo Arcís (Valencia)
T/ +34 676 897 251 / 665 791 917
E/ www.cerrogallina.com
W/ www.bodegasnodus.com

BODEGA TERRA D'ART

Sábados y domingos / previa cita / 10€

— VISITA Y CATA A TERRA D'ART

Disfruta de un día increíble en nuestras instalaciones. Realiza una cata de nuestros vinos con tus amigos y descubre la historia de nuestro entorno y la personalidad de nuestros vinos.

Dos Turnos: de 11.00 - 12.30 h y de 12.30 - 14.00 h.

Las visitas son de hora y media y dos turnos por día.

Visita bodega
Visita viñedos
Cata de 2 o 3 vinos
Aperitivo de jamón, queso, lomo o chorizo.

P/ Chelva (Valencia)
T/ +34 687 806 578 / 687 806 579
E/ contacta@bodegasterradart.com
W/ www.bodegasterradart.com

VALENCIA WINE CONSULTING AND TOURS

Consultar fechas / cita previa / desde 95€

— RUTA DEL VINO EN TERRES DELS ALFORINS

Un día exclusivo en la zona de Terres dels Alforins, una de las mejores zonas vitivinícolas de la Comunitat Valenciana, con cata de vinos y una comida de pueblo incluidas; Su guía es un sumiller especializado en vinos valencianos.

Horario de 9.30 - 17.00 h.
Grupos de 1 a 25 personas.

La actividad incluye: transporte, guía (sumiller), visita a la Bastida de Les Alcusses, visita a bodega, cata de vinos y comida.

Consultar fechas / cita previa / 18€

— CATA DE VINOS VALENCIANOS

Catas de vinos valencianos, cavas, vermouths... en un acogedor bar en el casco antiguo de Valencia ciudad. Sin o con picoteo, ¡Tú eliges!

18€ sin picoteo. Con picoteo, consultar.
Grupos de 1 a 40 personas.

La actividad incluye: guía (sumiller), cata de vinos, degustación de productos como jamón y queso (si lo quieres).

Consultar fechas / cita previa / 85€

— RUTA DEL VINO ALTO TURIA

Un día exclusivo en la zona de Terres dels Alforins, una de las mejores zonas vitivinícolas de Alto Turia, una de las zonas vitivinícolas de la Comunitat Valenciana, con cata de vinos y una comida de pueblo incluidas; Su guía es un sumiller especializado en vinos valencianos.

Horario de 9.30 - 17.00 h.

Grupos de 1 a 20 personas.

La actividad incluye: transporte, guía (sumiller), visita Museo Alpuente, visita a la bodega, cata de vinos, comida + vino.

P/ Valencia
T/ +34 617 027 922
E/ johan@valenciawineconsulting.com
W/ www.valenciawineconsulting.com

BODEGAS LOS PINOS

Fines de semana y festivos / 29.90€ (2 personas)

PACK EXPERIENCIA BODEGAS LOS PINOS

Bodegas Los Pinos es una bodega familiar en la que se elaboran diversos vinos de uvas de sus propios viñedos. Una bodega con historia, en un precioso entorno paisajístico y con unas características climatológicas que hacen que sus vinos sean especiales.

Además, se trata de la primera bodega ecológica de la Comunitat Valenciana con los criterios que emplean en la producción y elaboración del vino.

Horario de 12.00 - 13.30 h.
A partir de mediados de junio, a las 11.00 h.
Bajo reserva.

Visita guiada viñedos, bodega antigua y sala de barricas. Aforo máximo 25 personas.
Cata de 3 vinos con acompañamiento.
Obsequio de 1 botella de vino.
10% de descuento en compras.

P/ Fontanares (Valencia)
T/ +34 600 584 397
E/ bodegaslospinos@bodegaslospinos.com
W/ www.bodegaslospinos.com

Agosto - octubre / previa cita / 15€

— VISITA VIÑEDO S.XVIII CASA LOS FRAILES Y CATA DE ELABORACIÓN

Realizamos una visita con cata de uva, aprendemos a apreciar los sabores y aromas de la uva, visitamos bodega de elaboración donde catamos diferentes vinos en diferentes etapas de elaboración. Desde mosto a mosto vino, según la época del año, de parcelas únicas y parajes singulares. Todo ello acompañado por un técnico de la bodega.

Durante meses de la vendimia. De 12.00 - 14.00 h.

*Fuera del horario concretar con la bodega.

Incluye: Visita a bodegas + Paseo entre viñedos + Cata comentada de 2 vinos.

Todo el año / previa cita / 25€

— VISITA A VIÑEDO Y CATA DE VINOS DE ORIGEN

A lo largo de un paseo catamos tres vinos procedentes de las parcelas que visitamos en el propio viñedo, así conocemos la magia que esconde una parcela y descubrimos cuáles son las características de cada paraje que revela uvas que se traducen en vinos únicos, los vinos parcelarios de finca. Descubrir el mundo del vino desde las entrañas, aprender a comprender la complejidad de un vino desde sus raíces.

Grupos de 10 personas mínimo. De 12.00 - 14.00 h.

Incluye: Visita a bodegas + Paseo entre viñedos + Cata comentada de 3 vinos.

Sábados y domingos / previa cita / 13€

— VISITA VIÑEDO Y BODEGA S. XVIII. CASA LOS FRAILES

Realizamos una visita a tres parcelas de viñedo con explicación del trabajo en viticultura ecológica y biodinámica, seguidamente nos adentramos en la bodega antigua del s. XVII heredada de los jesuitas. Terminamos la visita catando dos vinos en la sala de catas con vistas a los viñedos y al magnífico paisaje de Els Alforins.

Horario de 12.00 - 14.00 h.

Cualquier visita fuera del horario concretar con la bodega.

Incluye: Visita a bodegas + Paseo entre viñedos + Cata comentada de 2 vinos.

Todos los días / previa cita / 18€

— LOS SECRETOS DE CASA LOS FRAILES

En esta experiencia realizarás un paseo entre los viñedos de Casa los Frailes, con una introducción a los principios de viticultura biodinámica y a los vinos de terroir, descubrirás el paisaje de Terres dels Alforins en su esencia. Además, disfrutarás de una cata en el viñedo.

Seguimos con la visita al corazón de la casa, por la antigua bodega de depósitos de argamasa calcárea, donde descubriremos la bodega fonda del s. XVII con sus antiguas ánforas enterradas.

Continuamos visitando la sala de experimentación y la cava de crianza, finalizando en la sala de catas enclavada en el centro del valle de les Terres dels Alforins, donde realizamos un maridaje con productos de nuestra tierra y los vinos de la bodega.

La visita incluye guía por todo el recorrido por profesional propio de la bodega, Carlos Falcó, sumiller titulado, miembro de la asociación de Sumilleres de Valencia. Paseo entre viñedos. Visita bodega. Cata de vinos. Degustación de productos de la zona.

Sábados / previa cita / 10€

— VISITA A CASA LOS FRAILES

Casa los Frailes (Cals Frares) toma su nombre de los Frailes Jesuitas porque vivieron en ella desde el s.XVII hasta el s.XVIII. Ellos fueron quienes introdujeron la viticultura, con el fin de elaborar vino para las misas.

Hoy en día, seguimos utilizando la histórica bodega de tinajas y lagares de hormigón que los frailes construyeron. La vinificación, producción y envejecimiento es 100% en Casa Los Frailes.

Nuestra visita consiste de un paseo por los viñedos, una visita a la bodega fonda de tinajas, la bodega de lagares antiguos y las nuevas instalaciones, concluyendo con una cata comentada de dos vinos.

Sábados 12 a 14 h.

También se pueden realizar visitas fuera de horario (Lunes a Viernes) concertadas previamente.

P/ Fontanars dels Alforins (Valencia)
T/ +34 962 222 220
E/ enoturismo@bodegaslosfrailes.com
W/ www.casalosfrailes.es

CASA LOS FRAILES. FINCA FAMILIAR DESDE 1771

Todos los días / previa cita / 25€

— LOS VINOS QUE NACEN DEL SUELO

Una visita donde descubrir la originalidad en la expresión de los vinos por la tipicidad de los suelos. Un paseo por los viñedos de suelo calcáreo, pasaremos en torno a los viejos y sabios viñedos de monastrell cultivados en suelos calizos, cataremos Los Frailes Caliza, en torno a su viñedos de vaso en riguroso secano. Nos acercaremos al paraje del Olivaret en la Ombria de Els Alforins, donde descubriremos el carácter del suelo rubificado, cataremos la garnacha procedente de dicho suelo y terminaremos catando el monastrell de suelo de dolomitas, justo a la falda de la montaña, junto a una antigua casa de aperos con las maravillosas vistas a Terres dels Alforins.

La visita incluye guía por todo el recorrido por profesional propio de la bodega, Carlos Falcó, sumiller titulado, miembro de la asociación de Sumilleres de Valencia. Paseo entre viñedos. Visita bodega. Cata de vinos. Degustación de productos de la zona.

P/ Fontanars dels Alforins (Valencia)
T/ +34 962 222 220
E/ enoturismo@bodegaslosfrailes.com
W/ www.casalosfrailes.es

BALDOVAR 923

Viernes a domingo / cita previa / 12€

— CERCA DE LAS ESTRELLAS BALDOVAR 923

Descubre nuestro proyecto vinícola 'Cerca de las estrellas Baldovar 923'. Sito en la aldea de Baldovar (Alpuente) a 923 metros de altura sobre el mar, con la recuperación de las variedades autóctonas de La Serranía, la Merseguera o la Bobal. Realizaremos un recorrido por la bodega y una cata comentada de nuestros vinos, así como una breve explicación de las diferentes elaboraciones de cada uno de ellos. Acompañamos la cata con una pequeña selección de embutidos y quesos.

Viernes de 18.30 a 20.00 h. Sábados de 11.00 a 12.30, de 13:00 a 14:30 y de 18.30 a 20.00 h. Domingos de 11.00 a 12.30 y de 13:00 a 14.30 h.

Capacidad máxima 10 personas.
Duración de la visita 90 minutos aproximadamente.
Cita previa con una antelación mínima de 24 h y confirmada por mail.

P/ Alpuente (Valencia)
T/ +34 617 426 717
E/ bodega@baldovar923.es
W/ www.baldovar923.es

LAS CAÑADAS ALOJAMIENTO RURAL

Todos los días / previa cita / 120€ pareja

— EXPERIENCIA ENOTURÍSTICA PAREJAS

Atención a todos los enamorados, a escasos kilómetros de València, en la Comarca de la Hoya de Buñol, podréis conocer una zona de tierras privilegiadas por su gran diversidad de cultivos, campos de naranjos, caquis, melocotoneros y... ¡viñedos! Una gran extensión de viñedos de Moscatel de Alejandría, por los que podréis pasear y conocer, dependiendo de la época del año, los trabajos que el agricultor realiza hasta que llega el momento de la vendimia. En Las Cañadas apartamentos rurales somos agricultores y os ofrecemos esta experiencia para que, al igual que nosotros, disfrutéis en pareja de la tranquilidad de nuestro campo.

Incluye: Una noche de alojamiento para 2 personas. Visita a viñedos propiedad de nuestra familia. Facilitamos la reserva para realizar la visita a Bodega Godelleta de Denominación Origen Valencia. Degustación de vinos elaborados por la Bodega Godelleta.

P/ Moscatel (Valencia)
T/ +34 638 125 766
E/ turumed@gmail.com
W/ apartamentosruralesvalencia.com/
nuestros-apartamentos

CELLER DEL ROURE

Sábados y domingos / cita previa / 15€

— VISITA A CELLER DEL ROURE

Recorrido por la historia de la bodega Fonda del S.XVII donde se encuentran tinajas de barro y la bodega nueva con barricas de roble francés. La visita finaliza con la cata de tres vinos.

Visitas a las 10.30; 11.30 y 12.30 h.

Capacidad máxima de 20 personas.
Las visitas tienen una duración de 1h y media.
La visita con almuerzo incluido es a las 10.00 h.
Las visitas de las 11.00, 12.00, 13.00 h no lo incluyen.

Incluye:
Visita guiada a la bodega Celler del Roure
Recorrido por la bodega fonda del s. XVII
Cata de tres vinos
Copa de vino de regalo

P/ Moixent (Valencia)
T/ +34 962 295 020
E/ info@cellerdelroure.es
W/ www.alcusses.es

BODEGAS ENGUERA

Todos los días / 11 - 13 h / Bajo reserva / 12€

— VISITA A BODEGAS ENGUERA

Descubre todos los secretos de la elaboración del vino de la mano de un miembro de nuestra familia bodeguera. Durante la visita conocerás el proceso de elaboración del vino desde la brotación de la vid hasta el descanso del vino en botella. Visitarás el viñedo, la planta de elaboración, la sala de barricas y la planta de embotellado. La visita terminará con una cata comentada de tres de los vinos más representativos de la bodega.

12€ por persona / 6€ menores de edad
Grupo mínimo de 8 personas y máximo de 20.
Duración de la visita 2 horas aproximadamente.
Visita al viñedo, bodega e instalaciones.
Cata comentada de tres de los vinos.

Cambios y devoluciones admitidos hasta 48 horas antes del inicio. Menores de 14 años deben ir acompañados de un adulto.

Mañanas / 4,5 horas / cita previa / 25€

— VISITA NUESTRO CAMPO DE MOSCATEL

Descubre las variedades de la uva moscatel de Alejandría en la Cooperativa Vinícola San Pedro Apóstol de Godelleta y disfruta de una cata de vinos con aperitivo.

Por las mañanas (con cita previa). Tardes (solo disponible de abril a septiembre).

Capacidad mínima 10 personas, máxima de 30 personas.

Incluye:
Visita guiada
Visita a campo
Visita bodega
Cata de productos
Aperitivo

P/ Enguera (Valencia)
T/ +34 962 224 318
E/ hola@bodegasenguera.com
W/ www.bodegasenguera.com

COOP. SAN PEDRO APÓSTOL

Septiembre / cita previa / 40€

— VENDIMIA EN TIERRAS DE MOSCATEL

La Bodega de Godelleta ofrece la posibilidad de realizar una completa experiencia de la vendimia. La experiencia está compuesta por la recogida de uvas en el campo, visita a la elaboración de los caldos en bodega y la degustación de sus productos.

Una experiencia inolvidable de lo más completa que nos mostrará el mimo y el cuidado de los trabajos realizados tanto en el cuidado de sus viñedos como en la elaboración de sus vinos. Además, te podrás llevar el recuerdo a casa bien escogiendo como regalo una botella de vino o de mistela... ¡y una caja de uva de 2kg!

SEPTIEMBRE: visita por las tardes, a partir de las 16:00 (con reserva previa). Entre 3,5 y 4 horas de duración.

La actividad se realizará con un mínimo de 5 personas. Niños gratis. Para reservar, mínimo 3 días de antelación. Para cancelar, mínimo 3 días de antelación.

Recogida de uva en el campo
Visita guiada
Visita bodega
Cata de productos
Caja de uva
Botella de regalo a elegir (vino o mistela)

Tardes / 2 horas / cita previa / 12€

— VISITA BODEGA GODELLETA

Descubre las variedades de la uva moscatel de Alejandría en la Cooperativa Vinícola San Pedro Apóstol de Godelleta y disfruta de una cata de vinos con aperitivo.

Capacidad mínima 10 personas, máxima de 30 personas.

Incluye:
Visita guiada
Visita bodega
Cata de productos
Aperitivo

P/ Godelleta (Valencia)
T/ +34 961 800 017
E/ bodega@godelleta.com
W/ www.bodegasgodelleta.com

BODEGAS ARRÁEZ

Todos los días / cita previa / 24€

— PACK SIBARITA

Vive una experiencia única con el pack Sibarita que hemos preparado especialmente para ti. Disfruta de una cata de tres de nuestros mejores vinos maridada con gastronomía local de la zona. Toda una experiencia para los amantes del enoturismo.

L-V: 9.00 - 14.00 h y S-D: 10.30 - 13.30 h.
Capacidad máxima 15 personas. Duración 1h y 45 min.
Idiomas: Castellano e inglés .

Incluye: Visita viñedos y bodega. Cata de 3 vinos.
Maridaje embutidos locales. Botella vino regalo. Copa serigrafiada regalo.

Todos los días / consultar precio y disponibilidad

— PACK VOLANDO VOY

Viaje en globo, visita a bodega y viñedos exclusiva solo para vosotros, almuerzo típico fontí, cata de los 4 vinos más top de la bodega, botella de vino gama alta Los Arráez y copa serigrafiada de regalo.

L-V: 9.00 - 14.00 h o 10.30 - 13.30 h.
Duración 6 horas. Capacidad de 8 personas hasta 10.
Idiomas: Castellano e inglés.

Septiembre y octubre / cita previa / 40€

— HAZ TU PROPIO VINO

¿Alguna vez pensaste que podrías llegar a realizar tu propio vino? Solo Arráez lo hace posible y te damos la oportunidad de que lo crees, customices su etiqueta, lo encorches y te lo llesves a casa para sorprender hasta a la visita más exigente. Catarás nuestros vinos más especiales y selectos y nuestros aceites, todo acompañado de un almuerzo típico de la localidad. Además, al finalizar se obtendrá el diploma de Arráez Master of Wine.

L-V: 9.00 - 14.00 h o 10.30 - 13.30 h.
Consultar disponibilidad de fechas. Duración 3 horas.
Capacidad 10 a 15 personas. Idiomas: Castellano e inglés.

Incluye: Cata de vino blanco, tinto y cava con maridaje de embutidos típicos de la zona. Cata de Aceite. Almuerzo típico de la zona.

Haz tu propio vino: realiza tus propios cupages, embotella, customiza, encorcha tu propio vino y... ¡Llévate a casa la botella de vino personalizada!

P/ La Font de la Figuera (Valencia)
T/ +34 673 218 559 +34 962 290 031
E/ enoturismo@bodegasarraez.com
W/ www.bodegasarraez.com

BARONÍA DE TURÍS

Fecha a consultar / cita previa / desde 18€

— HISTORIA, VINO Y SABOR EN LA BARONÍA DE TURÍS

Embárcate en esta visita a la bodega y sus estancias. Un paseo en el que conocerás de cerca las distintas técnicas de elaboración de los vinos, la historia de sus gentes, anécdotas, leyendas y tradiciones. No solo conocerás sus vinos, sino su forma de vivirlos.

Aprovecha tu visita para descubrir la comarca y disfrutar de los encantos monumentales, naturales y culturales que te ofrece esta zona del interior de Valencia bañada por el Magro. La visita concluirá con una cata de tres de los mejores vinos de la bodega. Una experiencia mágica e inolvidable.

De lunes a viernes, mínimo de 6 personas o 108€
Fines de semana y festivos, mínimo de 10 personas o 180€.

Grupos reducidos, de 1-15 personas.

Incluye:
Visita a Turís.
Visita guiada a la bodega.
Cata de tres vinos.
Degustación de productos tradicionales.

Todos los días / cita previa / desde 12€

— DESCUBRE LA BARONÍA DE TURÍS Y SUS VINOS

Un recorrido sensitivo por una bodega centenaria llena de encanto e historias que contar.

Personal cualificado guiará la visita por unas instalaciones en las que todavía se pueden apreciar reductos arquitectónicos de la construcción primitiva que datan de 1920, año de su fundación.

Y para finalizar, una degustación de tres grandes vinos acompañados de especialidades de Dulces Filiberto. Una forma de conocer de manera honesta y cercana hasta el último detalle.

De lunes a viernes, mínimo de 5 personas o 60€
Fines de semana y festivos, mínimo de 10 personas o 120. Grupos reducidos, de 1-15 personas.

Incluye:
Visita guiada a la bodega.
Cata de tres vinos.
Degustación de productos tradicionales.

P/ Moscatel (Valencia)
T/ +34 962 526 011
E/ baronia@baroniadeturis.es
W/ baroniadeturis.es

BODEGAS ONTINIUM

De lunes a viernes / cita previa / 12€

— VISITA GUIADA Y CATA DE VINOS Y ACEITES ONTINIUM

Visita guiada de la bodega en la que podrán ver nuestros depósitos aéreos de aluminio y nuestra zona de barricas. La visita continuará por nuestra sección de Almazara en la que podrán terminar con una degustación de vino y aceites.

Al finalizar la visita hay una tienda en la que podrán comprar los productos degustados en la cata.

Horario de 10.30 - 12.30 h.
Capacidad máxima de 20 personas.

Incluye:
Visita a la bodega y cata de 3 vinos.

P/ Ontinyent (Valencia)
T/ +34 962 380 849
E/ inma@coopontinyent.com
W/ www.coopontinyent.com

COOPERATIVA VINÍCOLA LA VIÑA

Todos los días / cita previa / 12€

— VISITA NUESTRA BODEGA

En esta visita os enseñaremos nuestras instalaciones, mientras os explicamos los procesos de elaboración de nuestros vinos, porque cada pequeño detalle es importante, pasando por nuestra sala de barricas donde conoceremos de primera mano cómo se realiza la crianza de vinos como Venta del Puerto nº12 y Venta del Puerto nº18. Finalizando en una cata de tres vinos maridados con productos locales. Es posible ampliar la visita visitando el Museo Etnológico La Costera (cita previa).

Horarios L-V consultar, S-D 10.30 h.
Capacidad máxima de personas 20.
Duración de la visita aproximadamente 1.30h.

Visita guiada por nuestras instalaciones, sala de barricas y cata de tres vinos, un blanco y dos vinos tintos con maridaje de embutido local.
Regalo de una copa.

P/ Valencia
T/ +34 617 815 101
E/ infoweb@vinosdelavina.com
W/ www.ventadelpuerto.com

LA FABRIQUETA DE CENT PIQUES

Sábados y domingos / 11.30 h / cita previa / 17€

— PASEO ENTRE VIÑEDOS Y CATA

Disfruta de un paseo entre viñedos, focalizado en la singularidad del terroir de la conocida como Toscana valenciana. Así conocerás la influencia del clima, el suelo y la mano del hombre en las diferentes variedades plantadas.

Tras descubrir el viñedo, conocerás todo sobre la bodega y sus salas. Además, disfrutarás a través del gusto y el olfato de una cata de 4 vinos y un vermut artesanal, todo ello acompañado de un delicioso aperitivo local.

Incluye:
Copa de bienvenida en el propio viñedo
Visita a la bodega, visita a la sala de barricas y tinajas
Cata de 4 vinos, vermut artesanal y aperitivo
Guía experto durante la visita
Almuerzo típico de la zona

Sábados y domingos / 12 h / cita previa / 12€

— VISITA BODEGA Y CATA

Descubre todos los aromas, gustos y sensaciones que te provocarán los vinos de Bodegas Vinados en Fontanars dels Alforins. Disfruta de una visita a su bodega y una cata de cuatro vinos y un vermut artesanal con aperitivo.

Incluye:
Copa de bienvenida
Visita a la bodega, visita a la sala de barricas y tinajas
Cata de 4 vinos, vermut artesanal y aperitivo
Guía experto durante la visita

P/ Fontanars dels Alforins (Valencia)
T/ +34 687 43 69 80
E/ info@vinados.es
W/ www.vinados.es

Miércoles a sábados / cita previa / 18€

— FUM & BLANCS EN EL CELLER DE PROAVA

Ven con tus familiares o amigos a disfrutar de una experiencia exclusiva para vosotros en la bodega más antigua de València. Descubre de la mano de PROAVA el Celler Agrícola del s. XIII. Una bodega subterránea en perfecto estado de conservación situada en pleno centro histórico de València y catalogada como la más antigua de la ciudad. En sus diferentes estancias se elaboraba y almacenaba vino, aceites y cereales. Conoce los métodos de conservación ancestrales de nuestra cultura mediterránea disfrutando de una explosión de sabores y sensaciones.

Disfruta de una cata comentada de tres vinos blancos maridados con ahumados y salazones de la mano de nuestros expertos, que te enseñarán las claves del proceso de elaboración del vino y de las fases de la cata de vinos.

X, J, V: a las 12:30 h, 18:00 h y 20:00 h.

Sábados: 11:00 h y 12:30 h.

Aforo máximo de 25 personas. Idiomas: Castellano, Valenciano e Inglés. Duración de la experiencia máx. 75 minutos.

Visita a la bodega subterránea. Cata de 3 vinos blancos. Maridaje sorpresa con ahumados y salazones. Las reservas se tienen que realizar al menos con 3 días de antelación.

Jueves, viernes y sábados / cita previa / 20€

— EXPERIENCIA CHEESELOVERS CV EN CELLER DE PROAVA

Ven con tus familiares o amigos a disfrutar de una experiencia exclusiva para vosotros en la bodega más antigua de València. Vamos a jugar a maridar tres quesos con tres vinos. Descubre las claves para maridar correctamente los quesos.

J-V: 18.00 - 21.00 h. S: 11.00 - 14.00 h.

20€ por persona / niños 5€

Se requiere cita previa. Aforo máximo de 15 personas. Idiomas: Castellano, Valenciano e Inglés.

Visita a la bodega subterránea, cata de 3 vinos y maridados con 3 quesos artesanos de la Terreta. Las reservas se tienen que realizar al menos con 3 días de antelación.

Miércoles a sábados / cita previa / 18€

— VI&EMBOTITS EN EL CELLER DE PROAVA

Ven con tus familiares o amigos a disfrutar de una experiencia exclusiva para vosotros en la bodega más antigua de València.

Descubre de la mano de PROAVA el Celler Agrícola del s. XIII. Una bodega subterránea en perfecto estado de conservación situada en pleno centro histórico de València y catalogada como la más antigua de la ciudad.

En sus diferentes estancias se elaboraba y almacenaba vino, aceites y cereales. Disfruta con tu visita de un maridaje de vinos tintos con embutidos artesanos de la terreta.

X, J, V: a las 12:30 h, 18:00 h y 20:00 h. / Sábados: a 11:00 h y 12:30 h.

Aforo máximo de 25 personas. Idiomas: Castellano, Valenciano e Inglés. Duración de la experiencia máx. 75 minutos.

Visita a la bodega subterránea. Cata de 3 vinos tintos. Degustación de embutidos de la terreta.

Sábados / 11.00 h / cita previa / 15€

— LA HORA DEL VERMUTH EN EL CELLER DE PROAVA

Ven con tus familiares o amigos a disfrutar de una experiencia exclusiva para vosotros en la bodega más antigua de València. Descubre de la mano de PROAVA el Celler Agrícola del s. XIII. Una bodega subterránea en perfecto estado de conservación situada en pleno centro histórico de València y catalogada como la más antigua de la ciudad. En sus diferentes estancias se elaboraba y almacenaba vino, aceites y cereales. Es la hora de desconectar y disfrutar de nuestros vermouths artesanos. Dos vermouths entre amigos, con algo de picar, para empezar con buen pie el fin de semana.

Se requiere cita previa. Aforo máximo de 25 personas. Idiomas: Castellano, Valenciano e Inglés. Duración de la experiencia máx. 75 minutos.

Visita a la bodega subterránea. Cata de 2 vermouths. Algo de picar. Las reservas se tienen que realizar al menos con 3 días de antelación.

P/ Valencia
T/ +34 963 924 463
E/ celler@proava.org
W/ proava.org/celler-proava

emo

y
planes

podcasts

Todos los días / Desde 52€ / Persona

— ENOESCAPADA BODEGA BOCOPA

Una experiencia enogastronómica donde disfrutarás de una jornada que no te dejará indiferente.

Conoce la tradición vinícola de Petrer en BOCOPA.

Incluye una visita a la bodega y tras ella degustarás de un excelente almuerzo en uno de los restaurantes de la Ruta del Vino: La Cuina de Petrer

Incluye: Visita guiada bodega, degustación vinos con una tapa, menú Rste.

El PVP final variará en función del tipo de visita y del restaurante elegido. Todo el año. Sujeto a disponibilidad.

Todos los días / Desde 140€ / Persona

— ENOESCAPADA BODEGAS VOLVER

Una excelente experiencia enológica para disfrutar de la cultura del vino en pareja. Hostal El jardín de las Eras, un lugar cálido y familiar, donde podrás disfrutar de una nueva experiencia en un entorno rural y acogedor.

A tan solo 50 km de Alicante y Murcia, situado en el municipio de Algueña. Bodegas Volver el sello diferencial es un corte moderno donde se trabaja principalmente variedades autóctonas como la Monastrell, entre otras.

Incluye: Visita guiada viñedos y bodega, cata 3 vinos con degustación de productos locales, 1 noche alojamiento, cena y desayuno para 2 personas.

Todo el año. Sujeto a disponibilidad.
DESDE 140 € / persona

Todos los días / Desde 50€ / Persona

— GASTROJORNADA EN BODEGAS MONÓVAR

Viaja a la cuna del Fondillón para descubrir las soleras de este singular vino, que ocupa un lugar destacado en la historia de nuestra provincia.

En tu visita conocerás y catarás este vino de la mano de su enólogo Rafa Poveda.

Al finalizar podrás degustar la gastronomía monovera en un restaurante de la zona, parada obligatoria de nuestro mapa gastronómico alicantino: Restaurante Nou Racó.

Incluye: Visita guiada bodega, cata Fondillón y menú restaurante.

El PVP final variará en función del tipo de visita y del restaurante elegido. Todo el año. Sujeto a disponibilidad.

Todos los días / Desde 210€ / Parejas

— ENOESCAPADA BODEGA LAS VIRTUDES

El tour de Bodega Las Virtudes consiste en una visita guiada por las instalaciones, incluida una curiosa sala-museo y la inigualable cava de barricas, finalizando en la sala de catas donde se dan a degustar 3 vinos acompañados de pan de leña y embutidos de Villena, así como 2 aceite de oliva virgen extra y por último, la degustación del vino de vinos "Fondillón Tesoro de Villena" en compañía de pastas tradicionales de Villena.

La duración de la visita es de aprox. 1.30 min.

Incluye: visita Bodega Las Virtudes y alojamiento en El Mirlo Blanco.

Todo el año. Sujeto a disponibilidad.

P/ Villena (Alicante)
T/ +34 965 375 905
E/ reservas@petrelviajero.com
W/ www.petrelviajero.com

PETREL VIAJERO

Todos los días / Según disponibilidad / 65 €

— VISITA BODEGA SIERRA SALINAS

Es una experiencia Enológica y Gastronómica donde disfrutarás de un día que no te dejará indiferente. Conoce la tradición vinícola de las comarcas del interior con la Ruta del vino de Alicante, una ruta para descubrir vinos de excelente calidad.

Incluye una visita en una visita bodega Sierra Salinas y comida en restaurante la Teja Azul.

Todos los días / Según disponibilidad / 52 €

— VISITA BODEGA FINCA COLLADO

Es una experiencia Enológica y Gastronómica donde disfrutarás de un día que no te dejará indiferente. Conoce la tradición vinícola de las comarcas del interior con la Ruta del vino de Alicante, una ruta para descubrir vinos de excelente calidad.

Incluye una visita en una visita bodega Finca Collado y comida en restaurante Warynessy.

Todos los días / Según disponibilidad / 165 € pareja

— VISITA BODEGA FRANCISCO GOMEZ Y ALOJAMIENTO EN VILLENA

Ruta enológica por Bodegas Francisco Gómez: Visita guiada por las instalaciones+ Degustación de 4 vinos, 2 aceites virgen extra y selección de embutidos ibéricos.

Tour guiado por la bodega que comprende: Capilla de la Bodega, viñedos y jardines, sala de elaboración, sala de barricas, ermita del Fondillón, sociedad de nichos y museo del AOVE y 1 noche alojamiento en Hotel La Salvadora, cena y desayuno.

P/ Alfás del Pi - Calp (Alicante)
T/ +34 965 375 905
E/ reservas@petrelviajero.com
W/ www.petrelviajero.com

Todos los días / Según disponibilidad / 52 €

— VISITA BODEGA RIKO XALÓ

Es una experiencia Enológica y Gastronómica donde disfrutarás de un día que no te dejará indiferente. Conoce la tradición vinícola de las comarcas del interior con la Ruta del vino de Alicante, una ruta para descubrir vinos de excelente calidad.

Incluye una visita en una visita bodega RIKO XALÓ y comida en restaurante BON AIRE.

BODEGA LAS VIRTUDES

Fines de semana / Según disponibilidad / 25 €

— YOGA ENTRE VIÑEDOS

En la actividad "Yoga entre viñedos" los participantes disfrutarán de una sesión de yoga Iyengar en un entorno peculiar seguida de una cata de vino y aceite, ambas actividades tratadas desde la conciencia.

La clase se realizara en un viñedo cercano a la bodega, al aire libre donde los sonidos de la naturaleza crearán un ambiente que facilite un estado de concentración y relajación presente, uniendo todas las sensaciones internas gracias a la práctica del yoga junto a las sensaciones sensoriales externas del ambiente.

Esa calma interior conseguida durante la clase permitirá que los matices, aromas y sabores de los vinos y aceites se perciban de manera diferente.

Imprescindible reserva con antelación.
Min. 12 personas.

P/ Villena (Alicante)
T/ +34 687 403 564
E/ enoturismo@virtudes.net
W/ www.bodegavirtudes.com

BODEGUES BESALDUCH VALLS & BELLMUNT

Todos los días / 12.00 h / Desde 6.05€

— UN DÍA DE OLEOENOTURISMO

Descubre nuestros paquetes turísticos de visitas a nuestros olivares y viñedos con cursos de iniciación a catas, maridajes y degustación de nuestros productos. Toda una experiencia si os gusta el buen vino y quieréis aprender sobre el apasionante mundo del aceite de oliva. Te esperamos.

De 9h a 14h / 16h a 18h

Todos los días / 12.00 h / Desde 50.48€

— UN DÍA DE ENOTURISMO GASTRONÓMICO

Disfrutarás de la naturaleza y de la gastronomía además de la riqueza patrimonial de la capital histórica del Maestrat. Descubre nuestros paquetes turísticos de visitas a nuestros olivares y viñedos con cursos de iniciación a catas, maridajes y degustación de nuestros productos, junto a la gastronomía típica de la zona en nuestras propia Bodega/Museo, te esperamos.

De 9h a 14h / 16h a 18h

Todos los días / 12.00 h / Desde 140.36€

— FIN DE SEMANA ENOTURÍSTICO GASTRONÓMICO

Descubre nuestros paquetes turísticos de visitas a nuestros olivares y viñedos con cursos de iniciación a catas, maridajes y degustación de nuestros productos, gastronomía típica de la zona y alojamientos de fin de semana. Toda una experiencia si os gusta el buen vino y quieréis aprender sobre el apasionante mundo del aceite de oliva. Te esperamos.

De 9h a 14h / 16h a 18h

P/ San Mateu (Castellón)
T/ +34 964 416 436/673 216 280
E/ turismo@bvbbodegues.es
W/ www.bvbbodegues.es

BODEGAS Y VIÑEDOS BARON D'ALBA-CLOS D'ESGARRACORDES

Todos los días / Cita previa / 20€

— CARAVANING CON SABOR A VINO

Si tienes una autocaravana o vehículo para pernoctar, te ofrecemos nuestras instalaciones para pasar la noche entre viñedos y al amanecer pasear entre viñedos, acabando con una visita y cata de vinos con aperitivo.

P/ Les Useres (Castellón)
T/ +34 651 079 304
E/ info@barondalba.com
W/ barondalba.com

BODEGA FLORS

Todos los días / Reserva previa / Consultar precio

— DUERME ENTRE VIÑEDOS

Pasa un fin de semana de relax, entre amigos, con la familia, en pareja o incluso sólo en El Pla de Useres.

Contacta con nosotros y te recomendaremos que alojamiento de tipo casa rural se adapta mejor a tus necesidades, siempre en el entorno de la Bodega Flors, para que puedas perderte paseando entre nuestros viñedos y disfrutar de nuestras actividades organizadas.

P/ Les Useres (Castellón)
T/ +34 671 618 851
E/ bodegaflores@gmail.com
W/ www.bodegaflores.es

BODEGA ALCOVI

Fines de semana y festivos / 12.00 h / 12€

— DESCUBRE ALCOVI

Visita guiada a la bodega.
Cata de tres vinos / tres quesos de la localidad.

P/ Almedijar (Castellón)
T/ +34 689 935 719
E/ alcovibodega@gmail.com
W/ www.alcovibodega.com

BODEGAS SIERRA NORTE

Todo el año / Consultar con bodega

— CATADORES DE AVENTURAS

Para los wine lovers más aventureros tenemos la propuesta perfecta. ¿Qué te parece si además de visitar la bodega y realizar la cata maridaje, disfrutas de un circuito de multiaventura en Venta del Moro?

45€ adultos 36€ niños

Todo el año / Consultar con bodega

— CULTURA Y VINO

Descubre los hermosos rincones de Tierra Bobal, de la mano de Bodegas Sierra Norte y guía Bobal&Cabriel.

Podrás visitar la maravillosa Villa de Requena o el casco histórico de Utiel, dando un agradable paseo por sus calles y visitando sus monumentos más emblemáticos.

Y si lo que prefieres es naturaleza, podrás descubrir los espectaculares paisajes del Parque Natural de las Hoces del Cabriel o del Sot de Chera, a través de una sencilla ruta senderista.

29€ adultos - 10€ niños

P/ Calderón, Requena (Valencia)
T/ +34 674 219 074
E/ enoturismo@bodegasierranorte.com
W/ tienda.bodegasierranorte.com/enoturismo

HOTEL EL TOLLO

Todo el año / Previa reserva / 115€ 2 personas

— ESCAPADA FIN DE SEMANA I

Fin de semana. Alojamiento, de una noche en habitación doble, con desayuno y visita a una bodega. Disfrutar de nuestra cultura, naturaleza y degustar nuestros vinos y gastronomía.

Todo el año / Previa reserva / 115€ 2 personas

— ESCAPADA FIN DE SEMANA II

Fin de semana. Una noche en habitación doble, con desayuno, visita a una bodega y cena.

Disfrutar de nuestra cultura, naturaleza y degustar nuestros vinos y gastronomía.

P/ Utiel (Valencia)
T/ +34 962 170 231
E/ info@eltollo.com
W/ www.eltollo.com

CR EL POLLO DE ENMEDIO

Todo el año / 90€ 2 personas

— VINO Y ENCANTO

Disfruta de un fin de semana en un territorio que respira 2.700 años de historia del vino. Nuestro alojamiento enclavado en el centro de Utiel, te ofrece una estancia para que disfrutes de la naturaleza, cultura y vino. 2 noches de alojamiento.

P/ Utiel (Valencia)
T/ +34 962 170 360 / 682 319 715
E/ amatxai@hotmail.com

CR LAS VIÑUELAS

Todo el año / 40€

— VIÑUELAS

Disfruta de un alojamiento en un entorno natural. Desde Las Viñuelas organizamos un día en el que visitaremos una bodega, cataremos sus vinos y después una comida en nuestro restaurante.

Y para bajar la comida os proponemos dar un paseo hasta el museo del cereal de Sinarcas (antigua harinera).

¡Acompáñanos!

P/ Sinarcas (Valencia)
T/ +34 962 184 024 / 693 599 235
E/ vinuelas@riublanc.es

Todo el año / Previa reserva / 25€

— MULTIACTIVIDAD + CATA DE VINO

Escapismo con cata de vinos: visita a un antiguo caserío del siglo XIX + museo de la vida rural en la zona de Utiel - Requena + juego scape room + cata de vinos.

P/ Venta del Moro (Valencia)
T/ +34 620 264 263
E/ info@ruting.es
W/ www.ruting.es

Consultar disponibilidad y precio

— ALOJAMIENTO, NATURALEZA, VINO Y GASTRONOMÍA

Disfruta de nuestro alojamiento como lugar de partida ideal para conocer la riqueza histórica y natural de la Plana de Utiel-Requena.

Visita las bodegas de la Ruta del Vino Utiel Requena, conoce sus vinos y cavas, su proceso de elaboración y su mar de viñedos.

Degusta de la gastronomía que te ofrece esta comarca a lo largo de todo el año.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 962 301 817 / 629 693 097
E/ info@casitaslapurissima.com
W/ www.casitaslapurissima.com

Jueves a domingo / 11h / 35€

— REQUENA: VINO, GASTRONOMÍA Y CULTURA

Descubre Requena a tu aire con este planazo que te proponemos, que incluye cata de vinos en una bodega D.O. Utiel-Requena, visita cultural en la Casa de la Seda y comida tradicional en un Mesón de Requena.

Jueves - Domingo (excepto festivos y puentes)

Lunes a viernes / 9.30h / 90€

— TOUR ENOLÓGICO EN REQUENA

Tour enológico por la DO Utiel-Requena, donde podréis descubrir los sabores de la región. Visitaremos 2 bodegas de la DO en donde descubriremos la historia y los vinos que se producen en ellas.

Disfruta de una visita guiada con cata a una bodega y cata de 3 vinos maridados con embutidos locales en la segunda bodega.

Se incluye transporte y guía (español/inglés).

Para que la actividad se pueda desarrollar, se requiere un grupo mínimo de 2 personas.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 627 138 706
E/ info@integratexperience.com
W/ www.integratexperience.com

PAGO DE THARSYS

De lunes a jueves / A partir 110€

— NOCHE ENTRE VIÑEDOS

Conecta con la naturaleza y la tranquilidad. Disfruta de una noche en nuestro Hotel Rural y comparte una experiencia 100% vinícola y auténtica con nosotros.

El pack incluye una noche de alojamiento con desayuno casero artesanal, copa de bienvenida y visitas con cata a la bodega. 1 noche de lunes a jueves (festivos no incluidos).

De lunes a domingo / A partir 190€

— 2 NOCHES ENTRE VIÑEDOS

Las 2 Noches entre viñedos en Pago de Tharsys incluye dos noches de alojamiento con desayuno casero artesanal, copa de bienvenida y visitas con cata a la bodega.

2 noches de lunes a domingo

De lunes a domingo / A partir 174€

— SABORES DE LA DIETA MEDITERRÁNEA

El pack Sabores de la dieta mediterránea incluye una noche de alojamiento con desayuno continental, visita con cata a la bodega, comida en un restaurante de Requena y visita a la almazara de aceites ecológicos Oli-Oli.

1 noche de lunes a jueves (no festivos) - desde 174€
2 noches de lunes a domingo - desde 254€

De lunes a domingo / A partir 596€

— TIERRA Y AIRE

El pack Tierra y Aire incluye 2 noches de alojamiento con desayuno continental, comida en un restaurante de Requena, visita con cata a la bodega, visita a la almazara de aceites ecológicos Oli-Oli, bautizo de vuelo en el Aeródromo El Rebollar (vuelo por el Parque Natural de las Hoces del Cabriel), cesta de picnic gourmet para comer/cenar en Pago de Tharsys

2 noches de lunes a domingo.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 962 303 354
E/ bodega@pagodetharsys.com
W/ www.pagodetharsys.com

OLI OLI

Todos los días / cita previa / 12.00 h / 14€

— SABORES DE LA TIERRA

Visita guiada, cata técnica y degustación e diferentes variedades AOVES con copa de vino de la D.O. Utiel-Requena, acompañada de embutidos de la zona.

Todos los días / cita previa / 12.00 h / 8€

— CATA DINÁMICA

Visita guiada, cata técnica y degustación e diferentes variedades AOVES. Aprende a distinguir los aceites.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 670 346 798
E/ info@olioli.es
W/ www.olioli.es

BODEGAS VEGALFARO

Todos los días / cita previa / 25€

— DEL VIÑEDO A LA COPA

Tour por los viñedos ecológicos en espaldera y en vaso de 100 años alrededor de la bodega explicando diferencias y estados fenológicos de la vid por el viticultor.

Vídeo con historia, fincas, Casa familiar y Pago de Los Balagueses en la bodega subterránea cementerio. Visita a las instalaciones de elaboración de vinos y cavas y nave de crianza de barricas de roble y ánforas.

Curso de iniciación a la cata de 4 vinos y 1 cava por el enólogo de la bodega con aperitivo de productos gourmet de gastronomía local Km0 y maridaje.

Regalo de 1 botella de vino tinto o blanco a elegir.

Mínimo y máximo de grupos de 10 personas.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 962 320 680
E/ info@vegalfaro.com
W/ www.vegalfaro.com

CASA CABRIEL

Fines de semana / septiembre a noviembre / 75€ PAX

— NATURALEZA Y VIÑEDOS

Alojamiento 2 noches. Realización de visita a bodega Artesanal y visita guiada al precioso Parque Natural de las Hoces del Cabriel.

Reserva previa.

P/ Villagordo del Cabriel (Valencia)
T/ +34 670 320 073
E/ alojamientocasacabriel@gmail.com
W/ www.casacabriel.es

DOMINIO DE LA VEGA

Consultar disponibilidad / Previa reserva

— DV-EXPERIENCE

Comida maridaje / Evento / Visita guiada a la bodega con cata de dos cavas reserva y dos vinos durante el recorrido acompañado de tres aperitivos.

Sábados 11.00 h / Previa reserva / 18€

— DV-ORIGEN

Visita guiada a la bodega con cata de dos cavas reserva y dos vinos durante el recorrido acompañado de tres aperitivos.

BODEGAS UTIELANAS

Todos los días / reserva previa / a partir de 25€

— BOBAL TOUR

Visita a las Bodegas Subterráneas Municipales y al Refugio Aéreo, visita guiada y cata en nuestras instalaciones, comida en restaurante de Utiel.

Grupos mínimos de 8 personas.

Es imprescindible concertar cita.

P/ Utiel (Valencia)
T/ +34 655 576 070
E/ enoturismo@bodegasutielanas.com
W/ www.bodegasutielanas.com

A consultar / 11.00 h / 35€

— DV-SENTIDOS / CATA ESPECIAL VINO BASE CAVA

Cata de vinos base CAVA de próximos ensamblajes. Degüelle de botella de cava en directo. Visita guiada a la bodega con Daniel Expósito, enólogo de Dominio de la Vega. Cata de dos cavas reserva y dos vinos durante el recorrido acompañado de tres aperitivos.

P/ San Antonio Requena (Valencia)
T/ +34 962 320 570
E/ enoturismo@dominiodelavega.com
W/ www.dominiodelavega.com

BODEGAS NODUS

Jueves a domingo / previa reserva / 185€ pareja

— DESCANSO ENTREVIÑAS

Para aquellos que quieran disfrutar de un anochecer y amanecer entre viñas proponemos este pack.

El Hotel Rural Entreviñas es la antigua casa de labranza de la Finca El Renegado, donde se encuentra Bodegas Nodus.

El hotel ha sido rehabilitado respetando cada detalle de su estructura inicial, pero añadiendo elementos que aportan comodidad y modernidad.

Todo ello, sumado a su maravilloso enclave en la zona vinícola de Utiel-Requena, lejos del ruido y el estrés de la ciudad y rodeado de naturaleza.

Se trata de nuestra experiencia más completa que incluye: una comida o cena para dos personas en nuestro salón Gastrovino 8 Encinas, una noche en el Hotel Rural Entreviñas con desayuno continental incluido y, finalmente, una cata de vinos y vermouth con visita a la bodega para conocer el proceso de elaboración de nuestros vinos acompañados de un pequeño aperitivo con productos de la gastronomía local.

Jueves a domingo / previa reserva / 48€

— BARRICAS Y PLATOS

Para aquellos que quieran quedarse a disfrutar de un menú con nuestros vinos, le ofrecemos esta experiencia que se compone de, una cata de vino blanco bajo una encina centenaria (si el tiempo lo permite), una visita a la bodega para conocer el proceso de elaboración de nuestros vinos, una cata de vino tinto acompañado de un pequeño aperitivo con productos de nuestra gastronomía local, cata de nuestros vermouths más descarados, y una comida en nuestro salón Gastrovino 8 Encinas.

El menú de la comida se compone de 3 entrantes, 1 plato principal, a elegir entre carne o pescado, y postre. Incluye pan, vino y agua.

Jueves y viernes a las 11.30 h
Sábados y domingos a las 11.00 h

P/ Caudete de las Fuentes (Valencia)
T/ +34 962 174 029
E/ enoturismo@bodegasnodus.com
W/ www.bodegasnodus.com

Previa reserva / Precio a consultar

— CATA DE ESTRELLAS

¿Te imaginas pasar una noche observando el cielo y las estrellas en plena naturaleza acompañado de un buen vino y una cena maridada?

Te proponemos una experiencia diferente para las noches de mediados de agosto, que coincidirá con la coincidencia con la lluvia de San Lorenzo y poder así disfrutar de las perseidas: una cata de estrellas.

MURVIEDRO BODEGA HISTÓRICA

Septiembre a diciembre / Todos los días / 8€

— DE LA SEDA AL VINO

Descubre la historia de nuestra comarca visitando la casa museo de la seda y finalizando con una visita guiada a Murviedro Bodega Histórica con dos degustaciones de vino y una botella de vino de obsequio al finalizar.

Reserva previa.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 962 955 998
E/ bodegahistorica@murviedro.es
W/ murviedro.es/bodegahistorica

TURIART

Enero - diciembre / previa reserva

— BODEGA SORPRESA CON CATA DE VINOS

Visita guiada a una bodega adherida a la ruta durante la cual se ofrece una cata de tres vinos Denominación de Origen de la Comunitat Valenciana. Los clientes solo conocen la ubicación de la misma 24 horas antes de la visita.

Adulto (con vehículo propio): 50€
Dos adultos (con vehículo propio): 90€
Adulto + transporte: 85€
Dos adultos + transporte: 180€

Cada mes será en un sitio diferente (se comunicará en las horas previas a los clientes).

W/ www.turiart.com/catalogo-de-productos/proximas-rutas/bodega-sorpresa/

Enero - diciembre / 35€

— CONCIERTOS SECRETOS

Uno o dos conciertos de unos 30 minutos cada uno, interpretados por artistas emergentes los cuales permanecerán en el anonimato hasta el inicio de la actuación. La ubicación de la bodega donde se realice el concierto será revelada a los clientes 24 horas antes del mismo. Durante el concierto se ofrecen 3 copas de vino Denominación de Origen de la Comunitat Valenciana.

20:00h - 22:00h
Entrada: 35€
BONO 4 conciertos (+1 gratis): 110€

Cada mes será en un sitio diferente (se comunicará en las horas previas a los clientes).

P/ Valencia
T/ +34 96 352 07 72 / +34 657 047 739
E/ info@turiart.com
W/ www.turiart.com/catalogo-de-productos/entradas/conciertos-secretos/

CASA RURAL LA PARRA

Todos los días / desde 120€ PAX

— TIERRA, VINO Y AGUA EN LA RUTA DEL VINO

Experiencia 2 noches durmiendo entre muros de piedra con vigas de madera y cocinando al fuego. Con visita a dos bodegas con 2 catas de vinos + visita a almazara con cata de aceites + rafting en temporada o paseo a caballo en las Hoces del Cabriel. Con grupo mínimo de 10 personas. Total 160€ por persona.

Experiencia 2 noches durmiendo entre muros de piedra con vigas de madera y cocinando al fuego. Con visita a una bodega o almazara con cata de vino o aceite + rafting en temporada o paseo a caballo en las Hoces del Cabriel. Con grupo mínimo de 10 personas. Total 120€ por persona.

Experiencia 3 noches durmiendo entre muros de piedra con vigas de madera y cocinando al fuego. Con visita a dos bodegas con 2 catas de vinos + visita a almazara con cata de aceites + rafting en temporada o paseo a caballo en las Hoces del Cabriel.

Con grupo mínimo de 10 personas. Total 200€ por persona.

Todos los días / desde 250€ PAX

— TIERRA, VINO Y MAR EN LA RUTA DEL VINO

Experiencia 4 noches durmiendo entre muros de piedra con vigas de madera y cocinando al fuego.

Con visita a dos bodegas con 2 catas de vinos + visita a almazara con cata de aceites + rafting en temporada o paseo a caballo en las Hoces del Cabriel.

Además paseo en barco por la costa de Valencia.

Grupo mínimo de 10 personas.
Consultar precios para grupos de diferente tamaño.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 670 320 073
E/ casarural@laparra1923.com
W/ www.laparra1923.com

LA SITJA HOTEL

Consultar fechas / Bajo reserva / 296€ por pareja

— ENTRE VIÑEDOS

Te proponemos una experiencia de lo más saludable y natural que te permitirá conectar con la naturaleza y adentrarte en el mundo del vino. Comparte con tu pareja una estancia en nuestro hotel, rodeado de relax, tranquilidad y buena gastronomía; y al día siguiente, disfrutaréis de una visita a una bodega de La Vall d'Albaida con cata de alguno de sus vinos.

Incluye: Una noche de alojamiento en la habitación superior Llicso, con bañera de hidromasaje.

-Desayuno casero.

-Cena Chic para dos (consultar carta Restaurante).

-Visita a la bodega con cata de vinos.

Fines de semana / Bajo reserva / 535€ por pareja

— EXPERIENCIA WINE SENSES

Fin de semana exclusivo en pareja con visita a la bodega y viñedos centenarios de la Vall d'Albaida con cata de vinos incluida. Esta experiencia incluye el tratamiento de vinoterapia en pareja Bienestar "Wine Senses", donde se combina la arcilla, masajes y aromas a elegir por el cliente.

Incluye: 1 noche de alojamiento en Junior Suite.

1 desayuno saludable y energético. Cena de Luxe (consultar carta). Tea Bar (exclusivo servicio de infusiones antioxidantes y detox en habitación). 1 Visita a una bodega de la zona con cata de vinos. Ritual en pareja Wine Senses: tratamiento de vinoterapia que combina la arcilla, el vino, el masaje, la música y el aroma creado para vosotros.

Fines de semana / bajo reserva / 395€ pareja

— RELAX EN LAS ALTURAS

El Terrat de la Mitja Lluna, situado a la altura del hotel, dispone de una zona equipada con una sauna de infrarrojos, una pequeña piscina-hidromasaje y una zona solarium. Una experiencia única para que lo disfrutéis juntos con las mejores vistas a la montaña.

Fines de semana a excepción de Año Nuevo.

P/ Benissoda (Valencia)

T/ +34 962 398 570 +34 629 88 33 15

E/ info@lasitja.com

W/ www.lasitjahotel.es

LA FABRIQUETA DE CENT PIQUES

Lunes a domingo / Bajo reserva / 80€ por pareja

— DURMIENDO EN LA BODEGA

¿Quieres disfrutar de una cata de vinos y la visita a una bodega sin pensar en la falta de tiempo o la vuelta en coche a casa? Disfruta de esta experiencia que te ofrece Bodegas Vinados en pleno corazón de Terres dels Alforins.

Una escapada ideal para dos, donde podrás disfrutar de una cata de sus mejores vinos, una visita a la propia bodega y dormir una noche en la bodega con desayuno incluido.

Incluye: una noche de alojamiento, desayuno y visita a la bodega con cata de vinos.

P/ Fontanars dels Alforins (Valencia)

T/ +34 687 436 980

E/ info@vinados.es

W/ www.vinados.es

ffrommi

liar

y
amigos

BODEGA LAS VIRTUDES

Fines de semana / reserva previa / 15 €

— TALLER DE JABÓN CON VINO

Realización de un taller familiar. Constará de la fabricación de jabón de glicerina con vino.

Visitaremos la bodega explicando el proceso de elaboración del vino de una manera comprensible para los más pequeños, y posteriormente realizaremos una cata de tres vinos, dos aceites y Fondillón para los padres y mosto para los más peques mientras se realiza la cata, los más pequeños diseñaran la etiqueta que servirá como envoltorio del jabón.

Imprescindible reserva con antelación.

Min. 20 personas

15 € por adulto - 10 € por niño

P/ Villena (Alicante)
T/ +34 687 403 564
E/ enoturismo@virtudes.net
W/ www.bodegavirtudes.com

SIERRA SALINAS

Fines de semana / reserva previa / 20 €

— ENOFAMILIA

El vino es un arte y así lo sentimos. Por lo que todos aquellos que lo amamos tenemos la necesidad de disfrutarlo en familia.

Adultos desde 20 €. Niños gratis.

P/ Villena (Alicante)
T/ +34 630 519 153
E/ enoturismo@mgwinesgroup.com
W/ www.mgwinesgroup.com

COOPERATIVA DE VIVER

Agosto / reserva previa / consultar precios

— VIVER WINEFEST

Festival bajo la luna de agosto con degustación de todos nuestros vinos, gastronomía local y música en directo.

Consultar fecha.

P/ Viver (Castellón)
T/ +34 662 643 793
E/ agroturismo@cooperativaviver.es
W/ www.cooperativaviver.es

BODEGA FLORS

Consultar fechas / reserva previa / 15 €

— ¡VENDIMIAMOS EN FAMILIA!

Experiencia única para todas las edades. La familia entera puede participar, vendimiando y pisando las uvas para obtener el mosto.

Después descubriremos la parte más científica del vino, analizando en el laboratorio el mosto:pH, contenido de azúcares...

La jornada acabará con una cata, de mostos para los pequeños de la casa y de vinos para los mayores, acompañado de un aperitivo.

P/ Les Useres (Castellón)
T/ +34 671 618 851
E/ bodegaflores@gmail.com
W/ www.bodegaflores.es

Todo el año / previa reserva / 20€

— RAFTING + VISITA A BODEGA

Realiza Una actividad de Aventura con nosotros, El rafting es la Actividad estrella del Río Cabriel. Puede practicarse en familia, con niños en grupos de amigos. Sin duda una experiencia inolvidable para disfrutar con quien quieras.

Incluye; Actividad de Rafting con toda la logística, Material técnico homologado (Neopreno, casco, Chaleco, Fotos, seguros y Guías profesionales), Visita a Caserío Bodega con Cata de Varios Vinos DO Utiel-Requena.

Consulta la Misma Oferta con Actividad Multiaventura; circuito canoping, tirolina, tiro con Arco, puente Mono...

Precio 40€/pax Adulto 30€/niños
+ Visita a Caserío Bodega con Cata de Vino 8€/pax (4€/niño)

Todo el año / previa reserva / desde 118€

— FIN DE SEMANA DE AVENTURA EN FAMILIA

Disfruta en familia practicando actividades de aventura en el Parque Natural Hoces del Cabriel conectando con la naturaleza en un entorno incomparable en una estancia en una casa rústica restaurada.

Se realizarán dos actividades a elegir: rafting, canoa, multiaventura, paintball Kids, barranquismo acuático, escape room + visita bodega y trekking guiado.

De lunes a jueves:
de 10:30 a 14:00 y de 17:00 a 20:00 h.

P/ Venta del Moro (Valencia)
T/ +34 620 264 263
E/ info@ruting.es
W/ www.ruting.es

QUESERÍA HOYA DE LA IGLESIA

Todo el año / previa reserva / 25€

— TALLER Y CATA QUESOS

Visita a las cuevas subterráneas de afinación de los quesos con taller de queso y degustación.

Se recomienda por la temperatura de las cuevas una prenda abrigo.

Mañanas martes a sábado.

P/ Los Pedrones (Valencia)
T/ +34 682 235 203
E/ visitas@hoyadelaigleis.com
W/ www.hoyadelaiglesia.com

VINOTECA BENITO

Todo el año / previa reserva / 4€

— UN BUEN PLAN

Te proponemos un plan ideal para que disfrutes junto a nosotros de una degustación de los más de 400 vinos de referencia de los que disponemos.

Te acompañamos en esta cata, donde seleccionamos un vino que acompañamos de una rica tapa y te contaremos la historia que esconde ese vino.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 962 300 279
E/ info@vinotecabenito.com
W/ www.vinotecabenito.com

VERA DE ESTENAS

Sábados y domingos / 12.00 h / 15€

— VISITA BODEGA Y CATA CON APERITIVOS PARA MAYORES Y NIÑOS

Visita al viñedo, recorrido por toda la bodega al mismo tiempo que se explica el proceso de elaboración, cata de 3 vinos con embutido y queso de la zona para picar y mosto para los niños.

P/ Utiel (Valencia)
T/ +34 633 958 670
E/ visitas@estenas.es
W/ www.veradeestenas.es

BODEGAS ENGUERA

Mayo a septiembre / 19 h / cita previa / 20€

— NOCHE DE MURCIÉLAGOS

Este es un evento realmente singular y una experiencia de ecoturismo rural única en España. Visitarás el viñedo de los murciélagos, en el corazón de la Sierra de Enguera, donde habitan numerosas colonias de murciélagos en las cajas nido que hemos colocado para favorecer su conservación y potenciar el control de plagas.

De la mano de Sandra Córdoba Lloria, bióloga experta en murciélagos, conocerás los muchos beneficios de los murciélagos para la naturaleza y el hombre y la verdad acerca de los mitos que rodean a estos mamíferos voladores. Además, podrás escucharlos gracias a los detectores de ultrasonido y disfrutarás de la espectacular salida del refugio.

Se realiza 3 veces al mes. Consultar disponibilidad.
20€ por persona. Menores de 4 a 17 años 9€.
Incluye: Cata de vino ALIATS
Degustación de tortas de embutido y tomate.

P/ Enguera (Valencia)
T/ +34 962 224 318
E/ engueraplanet@bodegasenguera.com
W/ www.bodegasenguera.com

LAS CAÑADAS ALOJAMIENTO RURAL

Mayo a septiembre / bajo reserva / 140€ (4 personas)

— EXPERIENCIA FAMILIAR ENOTURISMO

¡Familia! A escasos kilómetros de València, en la Comarca de la Hoya de Buñol, podréis conocer una zona de tierras privilegiadas por su gran diversidad de cultivos, con campos de naranjos, caquis, melocotoneros y... ¡viñedos!

Una gran extensión de viñedos de Moscatel de Alejandría, por los que podréis pasear y conocer, dependiendo de la época del año, los trabajos que el agricultor realiza hasta que llega el momento de la vendimia.

En Las Cañadas apartamentos rurales somos agricultores y os ofrecemos esta experiencia para que, al igual que nosotros, disfrutéis en familia de la tranquilidad de nuestro campo.

Una noche de alojamiento para 4 personas.
Visita a viñedos propiedad de nuestra familia.
Facilitamos la reserva para realizar la visita a Bodega Godelleta de Denominación Origen Valencia.
Degustación de vinos elaborados por la Bodega Godelleta.

P/ Moscatel (Valencia)
T/ +34 638 125 766
E/ turumed@gmail.com
W/ apartamentosruralesvalencia.com/
nuestros-apartamentos

COOPERATIVA VINÍCOLA LA VIÑA

Todos los días / cita previa / 15€

— PACK FAMILIA

En esta visita os enseñaremos nuestras instalaciones, mientras os explicamos los procesos de elaboración de nuestros vinos, porque cada pequeño detalle es importante, pasando por nuestra sala de barricas donde conoceremos de primera mano cómo se realiza la crianza de vinos como Venta del Puerto nº12 y Venta del Puerto nº18.

Finalizando en una cata de tres vinos maridados con productos locales donde los más peques tendrán una actividad.

Horarios L-V consultar, S-D 10.30 h.

Capacidad mínima de 8 personas y máxima de 20 personas. Duración de la visita 1.30h.

Visita guiada por nuestras instalaciones, sala de barricas y cata de tres vinos, un blanco y dos vinos tintos con maridaje de embutido local. Regalo de una copa y una botella de vino personalizada por los más peques.

Sábados y domingos / cita previa / 18€

— PACK NATURA

Esta visita está pensada para los amantes de las actividades al aire libre.

Te ayudaremos a elegir entre las diferentes rutas y sendas que hay a nuestro alrededor, para que puedas disfrutar en bicicleta o realizando senderismo, para finalizar en un almuerzo en nuestra bodega, donde cataremos tres vinos y productos locales.

Visitaremos nuestras instalaciones y salas de barricas y terminado la visita podrás comprar los vinos. Por una compra superior a 50€ te llevamos tu compra a casa completamente gratis.

Flexibilidad de horario, consultar.

Capacidad mínima 8 personas y máxima de 20 personas. Duración de la visita 1.30h.

Visita guiada por nuestras instalaciones, salas de barricas, almuerzo de productos locales y cata de tres vinos.

P/ Valencia
T/ +34 617 815 101
E/ infoweb@vinosdelavina.com
W/ www.ventadelpuerto.com

CELLER DE PROAVA S.XIII

Miércoles a sábados / cita previa / 12€

— VAMOS DE VINOS AL CELLER DE PROAVA

Ven con tus familiares o amigos a disfrutar de una experiencia exclusiva para vosotros en la bodega más antigua de València. Descubre de la mano de PROAVA el Celler Agrícola del s. XIII. Una bodega subterránea en perfecto estado de conservación situada en pleno centro histórico de València y catalogada como la más antigua de la ciudad. En sus diferentes estancias se elaboraba y almacenaba vino, aceites y cereales. Disfruta de una cata comentada de tres vinos de la mano de nuestros expertos, que te enseñarán las claves del proceso de elaboración del vino y de las fases de la cata de vinos.

X, J, V: a las 12:30 h, 18:00 h y 20:00 h. / Sábados: a 11:00 h y 12:30 h. 12€ por persona / niños 3€.

Aforo máximo de 25 personas. Idiomas: Castellano, Valenciano e Inglés. Duración de la experiencia máx. 75 minutos.

Incluye: Visita a la bodega subterránea y cata comentada de 3 vinos.

Miércoles a sábados / cita previa / 20€

— MARIDAJE SORPRESA EN EL CELLER DE PROAVA

Ven con tus familiares o amigos a disfrutar de una experiencia exclusiva para vosotros en la bodega más antigua de València.

Descubre de la mano de PROAVA el Celler Agrícola del s. XIII. Una bodega subterránea en perfecto estado de conservación situada en pleno centro histórico de València y catalogada como la más antigua de la ciudad. En sus diferentes estancias se elaboraba y almacenaba vino, aceites y cereales. Deja que nuestro equipo experto en maridajes te sorprenda con una cata comentada de tres vinos maridados con tres productos de nuestra tierra ¡En la variedad está el gusto!

X, J, V: a las 12:30 h, 18:00 h y 20:00 h. / Sábados: a 11:00 h y 12:30 h. 20€ por persona / niños 5€.

Aforo máximo de 25 personas. Idiomas: Castellano, Valenciano e Inglés. Duración de la experiencia máx. 75 minutos.

Incluye: Visita a la bodega subterránea, cata de vinos sorpresa y maridaje sorpresa.

P/ Valencia
T/ +34 963 924 463
E/ celler@proava.org
W/ proava.org/celler-proava

gods

fronno

mía

menú
maridado

BOCOPA

Todos los sábados / De 11 a 14 h / 18 €

— MISTER CHEF

Tras la visita turística, un experto chef dirigirá una cata-maridaje de 6 vinos en nuestra aula de catas profesional con tapas "fusión" de la cocina Alicantina con cocina internacional.

Duración: 3h
2º domingo de cada mes.

P/ Petrer (Alicante)
T/ +34 687 452 994
E/ enoteca@bocopa.com
W/ www.bocopa.com

FINCA COLLADO

Bajo demanda / 50 €

— PICNIC ENTRE VIÑEDOS

Os enseñaremos la bodega y os explicaremos cómo elaboramos cada uno de nuestros vinos. Seguidamente, los degustaréis todos para que elijáis cuál de ellos conecta más con vosotros y lo podáis disfrutar con un almuerzo.

Os daremos vuestra cesta de picnic preparada (con opción para veganos) junto a un mapa de la finca para que conozcáis el paisaje y podáis elegir vuestro sitio para disfrutar de un almuerzo al aire libre junto a los viñedos situados entre la Sierra de Cabrera y Sierra de Salinas.

P/ Salinas (Alicante)
T/ +34 620 879 875
E/ ccastello@fincacollado.com
W/ www.fincacollado.com

APERITIVOS GISBERT

Todos los días / 30 €

— CATA CON MARIDAJE

Experiencia gastronómica compuesta de cata de 2 vinos blancos y 2 tintos de VINOS ALICANTE D.O.P. con tapas para su maridaje.

P/ Alicante
T/ +34 636 295 641
E/ aperitivogisbert@gmail.com
W/ aperitivos-gisbert.business.site

BODEGAS Y VIÑEDOS BARON D'ALBA-CLOS D'ESGARRACORDES

Todos los días / Cita previa / 18€

— MEDITERRÁNEO EN COPA

Visita a las instalaciones de la bodega y cata de cuatro vinos Clos d'Esgarracordes y aperitivo de fiambres y queso de la zona.

Todos los días / Cita previa / 38€

— AROMAS Y SABORES DEL PLÀ DE LES USERES

Visita a las instalaciones de la bodega, cata de cuatro vinos Clos d'esgarracordes, aperitivo y comida campera a base de verduras y carne a la brasa.

P/ Les Useres (Castellón)
T/ +34 651 079 304
E/ info@barondalba.com
W/ barondalba.com

BODEGA FLORS

Noches de verano / reserva previa / 60 €

— CATA DE VINOS BAJO LAS ESTRELLAS

Disfruta de una noche de verano estrellada como nunca antes...

Degustación del vino de bienvenida al atardecer, mientras se realiza, junto con el bodeguero, una visita de las instalaciones y de los viñedos más próximos de la bodega.

En la cena maridada, cada vino de la Selección Especial del Bodeguero, irá acompañado de un plato especialmente diseñado para él.

A medianoche, de la mano de un astrónomo, los comensales podrán interpretar el cielo, descubrir constelaciones y comprender como influyen en el cuidado y manejo del viñedo y elaboración del vino.

Todos los días / reserva previa / 20 €

— MARIDAJE CON PRODUCTOS LOCALES

Visita a los viñedos y la bodega del siglo XIX. Cata especial maridada con productos locales. Cada vino de la Selección Especial del Bodeguero, acompañado de un embutido o queso local para sorprender tu paladar.

P/ Les Useres (Castellón)
T/ +34 671 618 851
E/ bodegaflores@gmail.com
W/ www.bodegaflores.es

ITINERANTUR

Martes a domingo / Consultar disponibilidad

— EL ORO MILENARIO DEL MAESTRAZGO

Aceite y vino, gastronomía y cultura. En la comarca con más concentración de olivos milenarios del mundo, podrás degustar estos dos productos de tradición ancestral, a través de una cata de AOVE milenario y vinos autóctonos.

Tras esta cata particular, se visitará el real santuario de Traiguera, vestigio de las órdenes de Montesa y los Hospitalarios.

Para culminar, tendréis la oportunidad de disfrutar con los deliciosos platos del restaurante Casa dels Capellans.

Todos los días excepto el lunes.

Sujeto a disponibilidad.

Horario a consultar.

Precio bajo presupuesto. Variable según número de participantes.

Con reserva previa. De 2 a 20 personas.

P/ Traiguera (Castellón)

Sábados y domingos / Consultar disponibilidad

— VINO EN LA SELVA MEDITERRÁNEA

Visita uno de los alcornoques más densos y bien conservados del mediterráneo español, conociendo en esta ruta interpretativa la importancia de la saca del corcho, práctica muy ligada a esta tierra desde hace siglos.

A continuación, podrás degustar los mejores caldos procedentes de viñas en rodano, de la bodega Alcovi de Almedijar. Estos irán acompañados de los famosos quesos de autor de Los Corrales.

Sujeto a disponibilidad.

Horario a consultar.

Precio bajo presupuesto.

Variable según número de participantes.

P/ Aín - Almedijar (Castellón)
T/ +34 964 301 913 / +34 611 496 058
E/ info@itinerantur.com
W/ www.itinerantur.com

ITINERANTUR

Miércoles a sábado / Consultar disponibilidad

— PEREGRINOS Y VINOS DE LES USERES + SHOWCOOKING

Recorre una parte del camino de historia, tradición y fe de "Els Peregrins de Les Useres", conmemorando esta tradición declarada Bien de Interés Cultural Inmaterial.

Como recompensa, disfrutaremos de un buen vino y aperitivo local en la bodega Barón d'Alba, además del sorprendente showcooking de la mano del Pou de Beca.

De miércoles a sábado.
Sujeto a disponibilidad.
Precio bajo presupuesto.
Variable según número de participantes.
Con reserva previa.
De 2 a 20 personas.

Lunes a sábado / Consultar disponibilidad

— SABORES DEL MEDITERRÁNEO ORIGINAL

Adéntrate con nosotros en el castillo templario de la espectacular población papal de Peñíscola. Con nuestros guías interpretativos del patrimonio, descubrirás los entresijos de esta hermosa población costera, considerada como una de las más bellas de España. Esta experiencia, incluye una degustación de la cervecera artesanal Badum y una cata de vinos en la Bodega Mas de Randar. ¡Todo un regalo para los sentidos!

Todos los días excepto domingo. Sujeto a disponibilidad.
Precio bajo presupuesto. Variable según número de participantes. Con reserva previa. De 2 a 20 personas.

Fines de semana / día completo / Bajo reserva

— OLEOTURISMO Y ENOTURISMO RODEADOS DE OLIVOS MILENARIOS

Disfruta en el Maestrazgo castellonense de los mejores placeres para el paladar elaborados en esta comarca, la cual atesora la mayor concentración de olivos milenarios del mundo. Conoce algunos de los olivos monumentales más impresionantes del mundo.

Además, en el centro histórico de Canet lo Roig, podrás degustar los mejores caldos de las Bodegas l'Estanquer.

Sábados y domingos.
Sujeto a disponibilidad.
Precio bajo presupuesto.
Variable según número de participantes.
Con reserva previa.
De 2 a 20 personas.

RESTAURANTE EL VEGANO

Todo el año / 18€

— MENU MARIDADO KM.0

Disfruta de un menú maridado, comenzaremos con un plato rico y contundente de nuestra tierra el gazpacho, de segundo caldereta de rabo de toro regado de vino de la DO Utiel-Requena, para finalizar con postre casero. Acompañado de una copa de vino DO Utiel-Requena.

P/ Peñíscola - Vilanova d'Alcolea (Castellón)
T/ +34 964 301 913 / +34 611 496 058
E/ info@itinerantur.com
W/ www.itinerantur.com

P/ Utiel (Valencia)
T/ +34 962 170 088
E/ restauranteelveganoutiel@gmail.com
W/ www.facebook.com/RestauranteElVegano

PANADERÍA ALBERTO LANDETE

Todo el año

— VIÑAS Y VINO EN LAS BARRAS DE PAN

El vino es base de muchas de nuestras elaboraciones como el "bizcocho de Mosto", también la gastronomía de nuestra comarca se funde en el típico "bollo", donde el embutido es el principal protagonista.

P/ Utiel (Valencia)
T/ +34 962 170 690
E/ bolletejefe@hotmail.com

RESTAURANTE GENARO

Otoño / Previa reserva / 32€

— ARMONIA OTOÑAL

Disfrutar de un Menú maridado:

Se inicia con una tosta de sardina ahumada con conpota de tomate y guacamole y pulpo braseado con Parmertier con salsa Romesco acompañado de un vino Innato Blanco, seguimos con el plato fuerte de Alubias con perdiz o Gazpacho Manchego, de segundo Carrillada en Salsa Bobal y ciruelas, maridado con un Innato Tinto, para finalizar Torrijas Atalaya.

P/ Fuenterrobles (Valencia)
T/ +34 962 183 124
E/ info@restaurantegenaro.net

BODEGAS SIERRA NORTE

Todo el año

WINE BAR

Degusta nuestro vinos por copa o por botella acompañados de productos gastronómicos kilómetro cero en nuestra terraza wine bar ubicada en un entorno único rodeado de viñedos.

Previa reserva. Lunes a Viernes: 10:00 -14:00 y 17:00 - 19:00. Sábado: 10:00 - 14:00 Y 17:00 - 19:00. y Domingo 10:00 - 14:00. CONSULTAR HORARIO DE VERANO

Consultar listado de precios .

P/ Calderón, Requena (Valencia)
T/ +34 674 219 074
E/ enoturismo@bodegasierranorte.com
W/ tienda.bodegasierranorte.com/enoturismo

AIRPULL AVIATION

Todo el año / previa reserva

— RESTAURANTE "ALTOS VUELOS"

Pasa una jornada inolvidable, degustando nuestra cocina y disfrutando de la actividad del aeródromo.

Y si te atreves, consulta nuestros bautismos de aire.

De 08:00 a 16:00 h
Consultar carta y menús.

P/ El Rebollar - Requena (Valencia)
T/ +34 687 562 131
E/ sole@airpull.com
W/ www.airpull.com/bautismos-aereos

LA FABRIQUETA DE CENT PIQUES

Sábados y domingos / 12.00 h / bajo reserva / 38€

— VINOS Y ALMUERZO

Con esta experiencia gastronómica despertarás todos tus sentidos. Empieza con la visita a la bodega, conociendo la historia del edificio La Fabriqueta y la visita a la sala de barricas y tinajas. Acompañado por un guía experto durante la visita, disfruta de una magnífica cata de 4 vinos, vermut artesanal y aperitivo. Culmina la experiencia con un almuerzo típico de la zona (arròs al forn o como antes se denominaba, l'arròs pasejat) en un restaurante.

Incluye:

Copa de bienvenida

Visita a la bodega, visita a la sala de barricas y tinajas

Cata de 4 vinos, vermut artesanal y aperitivo

Guía experto durante la visita.

P/ Fontanars dels Alforins (Valencia)

T/ +34 687 43 69 80

E/ info@vinados.es

W/ www.vinados.es

REST. LA TABLA TITAGUAS

Viernes a domingo / bajo reserva / 25€

— SABORES DE ALTO TURIA

Restaurante La Tabla Titaguas te ofrece la oportunidad de degustar los sabores tradicionales de Alto Turia. Disfruta de una auténtica experiencia gastronómica con nuestro menú degustación maridado con los mejores vinos locales.

Viernes cenas. Sábados y domingos comidas y cenas. Reserva mínima dos personas, llamar previamente al restaurante para formalizar la reserva.

2 entrantes maridados con 2 copas de vino blanco.

2 principales maridados con 1 copa de vino tinto.

Postre, agua y café incluido.

P/ Titaguas (Valencia)

T/ +34 675 094 364

E/ latablatitaguas@gmail.com

W/ latablatitaguas.wordpress.com

TASTING VALENCIA TOURS

Miércoles / 12.00 h / bajo reserva / 39€

— VINOS VALENCIANOS CON TAPAS Y VISITA MERCADO CENTRAL

Descubre la mejor gastronomía en el Mercado Central y cata 3 vinos valencianos con tapas en 3 lugares diferentes con un sumiller y guía oficial.

Aprenderás sobre los diferentes estilos de vinos valencianos, el terroir y su elaboración.

Grupos de 2 a 10 personas.

Incluye 3 vinos valencianos con 3 tapas.

P/ Valencia

T/ +34 657 558 983

E/ maria.arlandis@gmail.com

W/ www.tastingvalencia.com

BARONÍA DE TURÍS

Bajo reserva / desde 8€

— CATA DE TRES VINOS EN TURÍS

Déjate llevar por tus sentidos mientras disfrutas de los mejores vinos en su lugar de origen. Ven a degustar tres grandes vinos acompañados de especialidades de Dulces Filiberto. Queremos que conozcáis de manera honesta y cercana hasta el último detalle.

De lunes a viernes, mínimo de 4 personas o 32 €

Fines de semana y festivos, mínimo de 5 personas o 40 €

Grupos reducidos, de 1-15 personas

P/ Moscatel (Valencia)

T/ +34 962 526 011

E/ baronia@baroniadeturis.es

W/ baroniadeturis.es

ALENAR BODEGA MEDITERRÁNEA

Miércoles / bajo reserva / 35€

— CENAS MARIDAJE CON LA PRESENCIA DE LOS MEJORES VITICULTORES DE VALENCIA

Cada último miércoles de mes, uno de los mejores viticultores de la Comunitat viene a Alenar a presentarnos 4 de sus mejores vinos. Todos los vinos vienen perfectamente maridados con una selección de las mejores propuestas gastronómicas de la casa.

Cada último miércoles del mes a las 21h.

Incluye: 4 vinos y 4 tapas/platos.

Todos los días / bajo reserva / 35€

— MENÚ MARIDAJE RUTA DEL VINO

Un vermut con un aperitivo. Un vino blanco con la ensalada especial de la casa. Un vino rosado con nuestras navajas del chef. Un vino tinto con una coca de la Marina. La experiencia incluye postre.

P/ Valencia
T/ +34 960 039 603
E/ hola@alenarbodega.com
W/ www.alenarbodega.com

LA CAVINA DE VEGAMAR

Bajo reserva / 25€

— MARIDAJE SELECCIÓN DE PRODUCTOS GOURMET VEGAMAR

¡Prepárate para ponerte en antifaz! Despierta tus sentidos catando de una forma divertida y amena. Probaremos distintos vinos utilizando nuestros sentidos de forma separada. Como colofón, maridaremos con una selección de los mejores productos gourmet Vegamar. Seguro que esta experiencia no te será indiferente.

Espumoso Ancestral Blanco Merseguera con sardinillas.
Blanco de autor Vegamar con ventresca de bonito de costera nacional.

Huella de Merlot Rosé con mejillones en escabeche.
Vino Blanco Oro de Alejandría con queso trufado artesano.

P/ Valencia
T/ +34 692 50 36 54
E/ lacavina@vegamar.es
W/ www.lacavinadevegamar.es

BODEGAS URBANAS

Martes a sábado / bajo reserva / 15€

— UNA BODEGA EN LA CIUDAD

Visita la bodega más cercana a la ciudad de Valencia y disfruta de nuestros vinos, vermouths, cervezas y destilados artesanos y ecológicos. La bodega cuenta además con un espacio gastronómico donde poder disfrutar de sus bebidas acompañadas de las recetas idóneas para cada una de ellas, elaboradas con productos km-0 de la huerta valenciana.

Disfruta de una cata de vinos, cervezas o vermouths maridada con platos exquisitos. Déjate aconsejar por nuestras sumilleres y descubrirás los vinos que más te gustan y por qué, situándolos en un mapa del mundo de vinos WPS, mediante el que viajarás por distintos terruños, variedades y estilos de vinificación, en una jornada exclusiva a un paso de la capital.

Capacidad máxima 15 personas. Duración de la experiencia 1h y 45 min. Idiomas: Catalano e inglés.

P/ Moscatel (Valencia)
T/ +34 963 901 799 / 695 290 033
E/ sumiller@fernandezpons.es
W/ elwinebar.bu@gmail.com

otras

oatiti

wioda

oless

BLUEMED TOURS

Sábados / Previa reserva / 30€

— LA PITXOTXA MODERNITXEN. “EL SABOR DEL MODERNISMO”

La experiencia se basará en conocer la historia del vino en una comarca tradicional como es el Medio Vinalopó.

El vino permitió que naciese una burguesía que cuando viajaba para comercializarlo, conociese el nuevo estilo de la época: El Modernismo.

Se visitará la casa museo modernista, la casa Gómez-Tortosa y se realizará un recorrido por Novelda hasta llegar al Casino para hacer una degustación de 3 vinos de la Pitxotxa (Bodegas Ortigosa) y 2 tapas.

Todos los sábados.

Previa reserva.

Grupo mínimo de 6 personas.

P/ Novelda (Alicante)
T/ +34 679 899 880
E/ central@bluedmedtours.com
W/ www.bluedmedtours.com

PEPE MENDOZA CASA AGRÍCOLA

Jueves, viernes y sábado / 25€

— VISITA PREMIUM

El paso de romanos y árabes ha dejado su huella en Alicante, este legado perdura en nuestro valle a pesar de la filoxera en el S.XIX.

Casa Agrícola dispone de bodega construída en año 1900 sobre un antiguo Riurau de origen árabe. Nuestras 12 hectáreas de viñedo de Giró y Moscatel Romano se plantaron entre 1920 y 1970 en cultivo ecológico y secano sobre bancales aterrazados con muros centenarios de piedra seca, legado de culturas antiguas vivas en nuestro proyecto. Ven a conocer Casa Agrícola. Ven a conocernos.

Jueves, viernes y sábado en 3 turnos:
de 10h a 12h; de 12h a 14h y de 16h a 18h.

P/ Llíber(Alicante)
T/ +34 688 344 767
E/ enocultura@casaagricola.es
W/ www.casaagricola.es

TEATRO CHAPÍ

6 octubre / 20.30 h / 12€

— DESCORCHA MOMENTOS ÍNTIMOS, TEATRO LOS HERMANOS MACHADO

Espectáculo de cercanía para 140 personas sentadas sobre el escenario junto a los intérpretes. Al finalizar, el público psará a la cafetería del teatro para la degustación de vinos DOP Alicante comentados por una bodega asociada a la Ruta del Vino de Alicante.

11 octubre / 20.30 h / 12€

— DESCORCHA MOMENTOS ÍNTIMOS, DANZA URBANA TRANSMISSIONS

Espectáculo de cercanía para 140 personas sentadas sobre el escenario junto a los intérpretes. Al finalizar, el público psará a la cafetería del teatro para la degustación de vinos DOP Alicante comentados por una bodega asociada a la Ruta del Vino de Alicante.

20 octubre / 20.30 h / 12€

— DESCORCHA MOMENTOS ÍNTIMOS, FLAMENCO CONTEMPORÁNEO LA CHACHI

Espectáculo de cercanía para 140 personas sentadas sobre el escenario junto a los intérpretes. Al finalizar, el público psará a la cafetería del teatro para la degustación de vinos DOP Alicante comentados por una bodega asociada a la Ruta del Vino de Alicante.

31 octubre / 20.30 h / 3€

— DESCORCHA MOMENTOS ÍNTIMOS, DANZA CONTEMPORÁNEA NOM SUM QUALIS ERAM

Espectáculo de cercanía para 90 personas sentadas en el vestíbulo del teatro junto a los intérpretes. Al finalizar, el público psará a la cafetería del teatro para la degustación de vinos DOP Alicante comentados por una bodega asociada a la Ruta del Vino de Alicante.

P/ Villena (Alicante)
T/ +34 965 80 83 49
E/ info@teatrochapi.com
W/ www.teatrochapi.com

BODEGA LAS VIRTUDES

Fines de semana / 25€

Fines de semana / Reserva previa / 25€

— YOGA ENTRE BARRICAS

Sesión de Yoga en la Cava de Barricas (antiguos depósitos subterráneos) un lugar en completo silencio, donde la atmósfera facilita un estado de concentración y relajación presente, uniendo todas las sensaciones internas gracias a la práctica de yoga junto a las sensaciones sensoriales del ambiente.

Esa calma interior conseguida durante la clase permitirá que los matices, aromas y sabores de los vinos y aceite se perciban de manera diferente.

La cata de vinos y aceites irá maridada por un aperitivo de tapas saladas saludables y dulces caseros, (vegetariano)

Toda una experiencia sensorial y mental, donde cuerpo y mente disfrutarán de todo un abanico de sensaciones.

Preguntar disponibilidad.

Grupo de 12 personas. Duración: 3h

— YOGA ENTRE VIÑEDOS

En la actividad "Yoga entre viñedos" los participantes disfrutarán de una sesión de yoga lyengar en un entorno peculiar seguida de una cata de vino y aceite, ambas actividades tratadas desde la conciencia.

La clase se realizara en un viñedo cercano a la bodega, al aire libre donde los sonidos de la naturaleza crearán un ambiente que facilite un estado de concentración y relajación presente, uniendo todas las sensaciones internas gracias a la práctica del yoga junto a las sensaciones sensoriales externas del ambiente.

Esa calma interior conseguida durante la clase permitirá que los matices, aromas y sabores de los vinos y aceites se perciban de manera diferente.

Imprescindible reserva con antelación.

Min. 12 personas.

P/ Villena (Alicante)
T/ +34 687 403 564
E/ enoturismo@virtudes.net
W/ www.bodegavirtudes.net

CELLER LES FRESES

Septiembre - mayo / +6 pers. / 25€

— VISITA ARQUEOLÓGICA DESDE LES FRESES

Descubre los orígenes de la cultura íbera a través de l'Alt de Benimaquía, un antiguo emplazamiento amurallado situado en el extremo noroeste del Montgó. La visita se realizará de la mano de un arqueólogo titulado.

Antes de salir de la bodega, despertaremos el cuerpo con un café y tras la visita arqueológica regresaremos de vuelta a la bodega para disfrutar de sus vinos, catádonos junto a varias tapas de km0. La actividad tiene una duración total de unas 5 horas. Salida desde Celler les Freses.

Incluye: Café de bienvenida, visita arqueológica guiada y visita enológica guiada. Cata de 3 vinos y 2 tapas. Grupos de 6-20 personas. Consultar fechas.

P/ Jesús Pobre (Alicante)
T/ +34 682 539 463
E/ info@lesfreses.com
W/ www.lesfreses.com

BODEGAS Y VIÑEDOS BARON D'ALBA-CLOS D'ESGARRACORDES

10 junio, 8 julio y 5 agosto / Cita previa / 78€

— FESTIVAL DE JAZZ 2023 ENTRE VIÑEDOS

Ven a disfrutar de una tarde noche de Jazz con músicos profesionales e internacionales con gran proyección, una merienda al anochecer entre los viñedos de Clos d'Esgarracordes, con cata de vinos, comida y copas.

P/ Les Useres (Castellón)
T/ +34 651 079 304
E/ info@barondalba.com
W/ barondalba.com

BODEGA ALCOVI

Fines de semana y festivos / 20€

— VISITA GUIADA + GYMKHANA + CATA

Visita guiada a la bodega. Posterior gymkhana. Para acabar con una cata de tres vinos acompañados de tapa.

Mínimo 10 personas, máximo 20 personas.
Con reserva previa de grupo cerrado.
Consultar disponibilidad de fecha.

P/ Almedijar (Castellón)
T/ +34 689 935 719
E/ alcovibodega@gmail.com
W/ www.alcovibodega.com

OLI OLI

Todos los días / cita previa / 12.00 h / 8€

— OLEOTOUR

Visita guiada, cata técnica y degustación de diferentes variedades AOVES.

Aprende a distinguir los diferentes tipos de aceites.

P/ Requena (Valencia)
T/ +34 670 346 798
E/ info@olioli.es
W/ www.olioli.es

AIRPULL AVIATION

Todo el año previa reserva / De orto a ocaso / 350 €

— BAUTISMO DE AIRE "CAÑAS Y BARRO"

Un inolvidable vuelo hasta la costa mediterránea en su confluencia con la Albufera de Valencia. No te harás una impresión de su tamaño hasta que no la contemples desde 2.500 pies de altitud. Incluye pre-vuelo, vuelo de 1 hora para dos personas, diploma y recuerdo. Sólo desde el aeródromo de Requena.

Precio dirigido para 2 persona.

Todo el año previa reserva / De orto a ocaso / 65 €

— BAUTISMO DE AIRE EN AUTOGIRO

Siente el viento en la cara y la libertad de volar en Autogiro. Vuelo de 20 minutos para una persona.

Precio dirigido para 1 persona.

Todo el año previa reserva / De orto a ocaso / 80 €

— BAUTISMO DE AIRE EN ULTRALIGERO

La mejor opción cuando la experiencia de volar la vive una persona sola.
Vuelo de 30 minutos para una persona.

Precio dirigido para 1 persona.

Todo el año previa reserva / De orto a ocaso / 265€

— BAUTISMO DE AIRE "CHARLES LINDBERGH"

Permite una familiarización mayor con el vuelo en avión. Incluye pre-vuelo, vuelo de 45 minutos para dos personas, diploma y recuerdo.

Precio dirigido para 2 personas.

P/ El Rebollar - Requena (Valencia)
T/ +34 687 562 131
E/ sole@airpull.com
W/ www.airpull.com/bautismos-aereos

AIRPULL AVIATION

Todo el año previa reserva / de orto a ocaso / 150€

— BAUTISMO DE AIRE "HERMANOS WRIGHT"

Especialmente creado para que descubras la magia de volar.

Ideal como sorpresa inolvidable o regalo original para quien tú quieras. Incluye pre-vuelo, vuelo de 20 minutos para dos personas, diploma y recuerdo.

Precio dirigido para 2 personas.

P/ El Reboilar - Requena (Valencia)
T/ +34 687 562 131
E/ sole@airpull.com
W/ www.airpull.com/bautismos-aereos

LA SITJA HOTEL

Fines de semana / Bajo reserva / 395€ por pareja

— RELAX EN LAS ALTURAS

El Terrat de la Mitja Lluna, situado a la altura del hotel, dispone de una zona equipada con una sauna de infrarrojos, una pequeña piscina-hidromasaje y una zona solarium. Una experiencia única para que lo disfrutéis juntos con las mejores vistas a la montaña.

Incluye: Una noche de alojamiento en Junior Suite. Desayuno saludable y energético. Cena de Luxe acompañada con vino valenciano. Tea Bar en habitación (servicio exclusivo de infusiones antioxidantes que repercutirán positivamente en tu bienestar). Sesión privada en «El Terrat de la Mitja Lluna», donde podréis disfrutar de la piscina con hidromasaje y la sauna, mientras saboreas un buen cava (60 minutos).

Fines de semana a excepción de Fin de Año. Se facilitarán albornoces y zapatillas para el acceso al Spa. La temperatura máxima del agua en inviernos estará a 30º.

P/ Benissoda (Valencia)
T/ +34 962 398 570 +34 629 88 33 15
E/ info@lasitja.com
W/ www.lasitjahotel.es

CELLER DE PROAVA S.XIII

Martes 20.00 h / cita previa / 25€

— CATAYOGA

CATAYOGA nace de la fusión de dos mundos que nos apasionan: los vinos de la tierra y nuestra forma de vivir la vida en torno al YOGA.

La actividad discurre en diferentes espacios dentro del Celler del S.XIII, en primer lugar se realiza la práctica del Yoga de una hora aproximada de duración con la que a través de una sintonización y práctica suave de Yoga preparamos nuestro cuerpo y mente para dar paso a la Cata comentada de tres Vinos Ecológicos de la Comunitat Valenciana en la que realizamos una apertura sensorial disfrutando plenamente del momento presente.

Para practicar CATAYOGA no necesitas ser ningún experto en YOGA o en la CATA de VINOS, solo es necesario querer disfrutar de una nueva experiencia.

Para la sesión de Yoga, aforo máximo 10 personas, para la cata posterior 20 personas.

P/ Valencia
T/ +34 963 924 463
E/ celler@proava.org
W/ proava.org/celler-proava

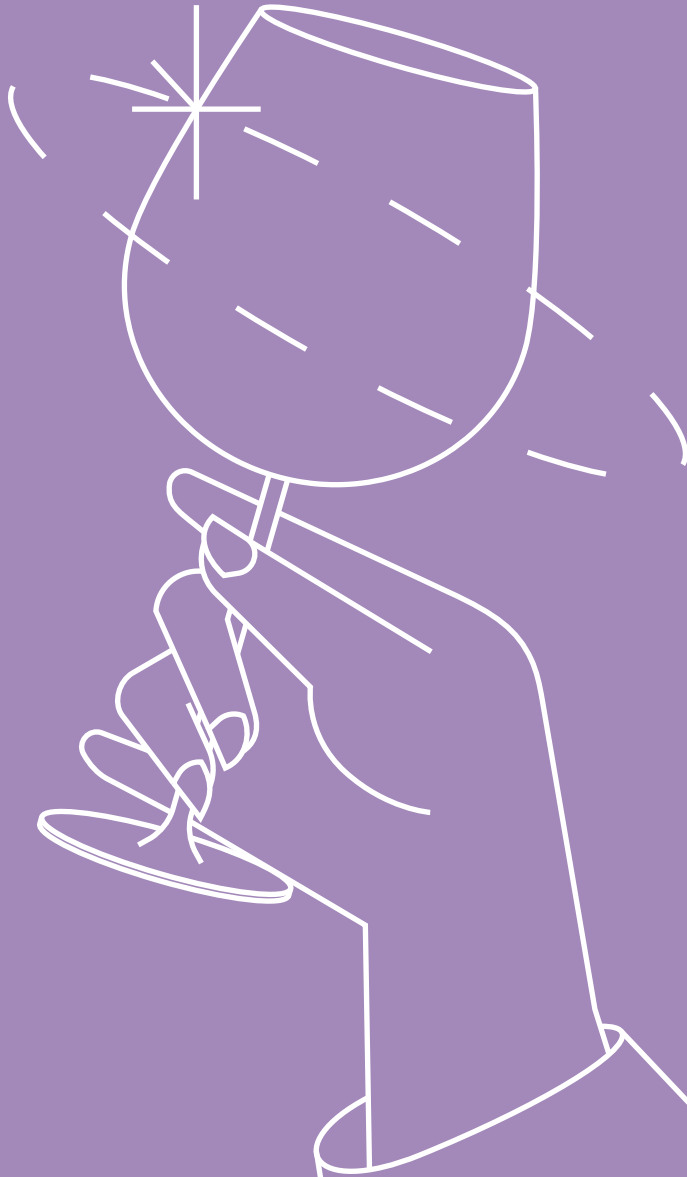
AYUNTAMIENTO DE TITAGUAS

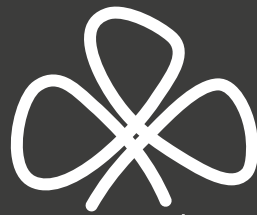
Fechas a consultar / gratis

— CASA DE LAS LUCES

Casa de Las Luces es un edificio del siglo XVIII donde puedes visitar una exposición permanente del ilustre botánico Don Simón de Rojas Clemente Rubio y otras exposiciones temporales.

P/ Titaguas (Valencia)
T/ +34 961 634 001
E/ lacasadelaslucos@titaguas.es
W/ www.titaguas.es





FEDERACIÓN DE
ENOTURISMO
DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

 COMUNITAT
VALENCIANA

 L'EXQUISIT
mediterrani