

ENTRE VIÑEDOS

POR EL DUERO

Disfruta de un viaje de siete días explorando las regiones vinícolas del Río Duero, entre Portugal y España.

“Comienza en Peso da Régua con una inmersión en vinos del Duero, sigue a Toro y Rueda con visitas a bodegas y almazaras, y saborea la gastronomía en Valladolid. En Ribera del Duero, descubre bodegas icónicas y la belleza nocturna de Valladolid. Concluye en Segovia, explorando su patrimonio medieval y degustando el Cochinillo asado antes de llegar a Madrid.”

Programa: 7 días / 6 noches

***INCLUIDO:** 7 días y 6 noches en alojamientos de 4* y 5* con desayuno incluido. Visitas a bodegas con degustaciones y comidas según detalle en el itinerario. Ruta privada en vehículo conductor tipo Mercedes Clase V Luxury extra larga. Visitas privadas a Valladolid, Aranda de Duero y Segovia con entradas especificadas. Entradas al Museo provincial del vino

NO INCLUIDO: Vuelos internacionales, comidas y bebidas. Propinas. Tasas locales. Actividades opcionales o sugeridas. Seguro Básico de Asistencia de Viaje. Cualquier otro servicio no especificado en el apartado “INCLUIDO”.



Certificados de Sostenibilidad:

Comprometidos con:





Itinerario

Día 1. Llegada a Oporto por vuestra cuenta. Traslado del aeropuerto al hotel. Tiempo libre para acomodarse en el hotel. Por la tarde, saldremos junto a Tiago a descubrir Oporto, su historia y patrimonio. Finalizaremos la jornada en una de las bodegas de Vila Nova de Gaia, donde degustaremos el exquisito vino de Oporto.

Día 2. Desayuno en el hotel. A continuación, seremos trasladados a la zona vitivinícola portuguesa, Peso da Régua, conocida por la producción de vino de Oporto. Visitaremos la Quinta da Pacheca, donde disfrutaremos de una cata de vinos del Duero y Oporto, y una comida en el restaurante de la Quinta. Traslado al hotel y alojamiento.

Día 3. Desayuno en el hotel. Seguiremos el viaje por los vinos de la zona. La primera parada será en una bodega referente de la zona de Toro. Disfrutaremos de un paseo entre viñedos y una degustación de sus calados D.O Toro. La experiencia culminará con un menú gastronómico maridado con vinos de la casa. Luego, exploraremos la Denominación de Origen Rueda con la visita a la primera almazara ecológica de Castilla y León, y la visita a la bodega familiar para conocer las variedades de la uva autóctona, la Verdejo. Finalizaremos en Valladolid, donde nos alojaremos

Día 4. Desayuno en el hotel. Seguiremos descubriendo la zona de Ribera del Duero, con primera parada en una bodega familiar. Almuerzo libre en Peñafiel. Por la tarde, recorreremos una de las bodegas más conocidas de la zona. Regresaremos a Valladolid para una visita nocturna de la ciudad.

Día 5. Desayuno en el hotel. A continuación, visitaremos una bodega en el corazón de la Ribera del Duero para conocer su proceso de elaboración del vino y disfrutar de un almuerzo con lechazo asado. Continuaremos hacia Aranda de Duero, donde nos alojaremos.

Día 6. Desayuno en el hotel. Exploraremos Aranda de Duero, junto a su anfitriona privada, con visitas a la iglesia de Santa María, el centro de interpretación del vino, y una bodega subterránea. Terminaremos con una cata de vinos en icónico lagar antes del regreso a Aranda de Duero. Alojamiento.

Día 7. Tras el desayuno y check-out, exploraremos Segovia, visitando el Acueducto Romano, la Plaza Mayor, la Catedral y el Alcázar. Tendremos tiempo para degustar el cochinillo antes de continuar a Madrid.

TURISMO VIVENCIAL

DISEÑAMOS

EL VIAJE A TU MEDIDA



15 Países

Con representación en 15 países,
3 continentes



+100 Experiencias

Disfruta de nuestras experiencias
únicas con anfitriones



+150 Escapadas

Las mejores escapadas
para salir de la rutina



+100 Viajes a medida

Personalizamos todas nuestras
propuestas de viaje



Atención al viajero

Asesoramos antes,
durante y después del viaje



+34 93 6571221 Ext. 5323
+34 610 12 90 44

www.turismovivencial.com
info@turismovivencial.com

Edifici Neapolis, Rambla exposició, 59 - 69
Vilanova i la Geltrú | Barcelona

Certificados de sostenibilidad:

Comprometidos con:



BIOSPHERE



EUROPARC
Turismo Sostenible en
Espacios Protegidos

