



experiencias en el viñedo
ACTIVIDADES ENOTURÍSTICAS
1ª quincena de Septiembre

Muestreo de maduración de las uvas en el Guardaviñas

Hora de inicio: 11:30 H. Jornada de mañana + comida

Hora de inicio: 18:45 H. Jornada de tarde + cena

Duración aprox. Actividad: 2 horas y media + comida / cena

Adultos: 50 € (incluye comida / cena)

Niños hasta 12 años: 28 € (incluye comida /cena) Niños menores de 5 años: actividad gratis. Menú infantil: 14 €

Aforo: mínimo 8 personas / máximo 30 personas

PROGRAMA:

- Paseo de 10 minutos entre viñedos y visita al **Guardaviñas de David** en el viñedo "Finca la Atalaya"
- Muestreo de maduración en el viñedo (recogida de muestras y método de medición de los azúcares)
- Aperitivo (en el guardaviñas o en la bodega) con cata comentada de vinos jóvenes (blanco, rosado y tinto) y cata de mostos para los niños
- Visita guiada a la bodega
- Cata de un vino en proceso de envejecimiento en una bodega.
- Comida / Cena típica en el nuestro Comedor del Calado. **Menú RIOJANO ó CENA RIOJANA y menú infantil.**
Aconsejamos: ropa cómoda y calzado deportivo

En las fechas previas a la vendimia es crucial vigilar muy de cerca el viñedo; recoger muestras de uva y medir su contenido en azúcares para hacer un seguimiento del proceso de maduración y determinar cuándo podremos comenzar la vendimia.

Bodegas David Moreno. Carretera de Villar de Torre s/n 26310 **BADARAN** (LA RIOJA)

RESERVAS en el **941 367338** Fax 941 418685 e-mail: davidmoreno@davidmoreno.es www.davidmoreno.es