



**UN ESPACIO SINGULAR EN RIOJA ALTA PARA CELEBRAR
EVENTOS MICE Y DONDE UNIR TRADICIÓN Y NATURALEZA**

PASIÓN POR LA TIERRA Y EL VINO

¡Bienvenidos a Bodegas David Moreno!

Nuestra bodega es la ilusión de nuestro padre, David Moreno, ahora la ilusión de toda nuestra familia y de todo el quipo. David emigró en los duros años sesenta a Barcelona, trabajó en la SEAT y finalmente volvió a Badarán, su pueblo, para poder **emprender en el mundo rural con lo que empezó siendo un hobby.**

Poco a poco mi padre fue cumpliendo su sueño de ser bodeguero. Comenzó a comprar alguna viña, a levantar una pequeña bodega y a construir los **calados subterráneos de arcilla y piedra, donde los riojanos siempre han elaborado sus vinos, como se hace en Badarán nuestro pueblo y como lo habían hecho todos nuestros antepasados.**

La ilusión de mi padre David Moreno ha sido siempre **abrir la bodega a los visitantes, mucho antes que supiéramos que a esta actividad se le llamaría enoturismo.** Nuestra ilusión, la de mi hermana Paula y la mía propia, como segunda generación es seguir afianzando el sueño familiar.

Hemos querido marcar nuestra forma de entender el vino como mujeres y como bodegueras plasmando nuestra personalidad en un vino tan diferencial como es Vado de la Reina. Nosotras también trabajamos por forjar nuestra trayectoria en el enoturismo y con este **proyecto abierto al sector corporativo y MICE luchamos también por nuestros sueños.**

Estos sueños, los de David Moreno, y los nuestros, los de mi hermana Paula y yo misma son los que le invitamos a compartir. ¡Le esperamos!

Gemma Moreno

¿QUIERES CONOCER MÁS DE LA HISTORIA DE DAVID MORENO?

EL LEGADO DE DAVID MORENO. LA HISTORIA COMPLETA EN YOUTUBE.



5 MOTIVOS PARA CELEBRAR TUS EVENTOS EN BODEGAS DAVID MORENO

Nuestra bodega reproduce las formas ancestrales de los calados riojanos y mira al exterior desde la sencillez de los paisajes de viña.

Nuestra cocina está llena de verdad, de productos de proximidad, de artesanos vecinos. **Crear visitas y experiencias memorables está en nuestro ADN**, es lo que soñó David Moreno cuando inició su proyecto más personal y éste es el legado que ha traspasado a la segunda generación ahora al frente de la bodega.

Si buscas **poner en valor la presencialidad, el encuentro de las personas, la amistad, reír, hablar, compartir...** tenemos mucho que ofrecerte.

1 SOMOS AUTÉNTICOS EN CADA COPA



2 GRACIAS A TU VISITA Y A TU APOYO ESTÁS COLABORANDO CON EL DESARROLLO LOCAL DE NUESTRA COMARCA

Celebrar un evento en Bodegas David Moreno es **apoyar el desarrollo de una comarca rural, Alto Najerilla, y una comunidad vinculada principalmente al sector primario.**

Somos una bodega **familiar y nuestro equipo son familias que gracias a tu apoyo pueden fijar su residencia en pueblos que año a año pierden población.**

El **enoturismo MICE en Bodegas David Moreno** sirve para apoyar una forma de vida que inevitablemente se pierde. Tu apoyo es un gesto militante con la España rural y **contra la despoblación.**



3

TU ELECCIÓN NOS AYUDA A MANTENER LA BIODIVERSIDAD EN NUESTRO TERRITORIO Y PONER EN VALOR NUESTROS PAISAJES Y NUESTRA FORMA DE VIDA.

Vivimos en un pueblo de viticultores, gracias al enoturismo podemos seguir manteniendo nuestros viñedos más allá del producto vino y podemos mantener nuestra cultura y **nuestro patrimonio siempre ligados al viñedo.** Ponemos en valor los guardaviñas de nuestro entorno e incluso hemos construido uno nuevo manteniendo **técnicas ancestrales** para que todo el mundo pueda disfrutarlo.

Nuestros viñedos están en fase de transición hacia la **agricultura ecológica.** Ahora estamos trabajando en sanar la tierra y la viña para poder certificar en unos años nuestros vinos como ecológicos. Tu apoyo es un gesto activo por la sostenibilidad.



4 PODRÁS CELEBRAR DE UNA FORMA SENCILLA EVENTOS CARGADOS DE ENERGÍA POSITIVA Y BUEN ROLLO

La viña, los paisajes de vino, la naturaleza... transmiten **valores de autenticidad**, de viaje interior, de sosiego.

Es el **valor terapéutico de la naturaleza**. No hay mejor escenario para trabajar, para reunirse, para celebrar un incentivo o una actividad Team Building que elegir un entorno que nos recargue de energía y vida interior.

Tenemos muchas cosas que ofrecerte, tenemos incluso silencio... No hay nada más enriquecedor que el **contacto sencillo con la naturaleza**.



5 CONTARÁS CON UN EQUIPO INTERNO APASIONADO, FORMADO MAYORITARIAMENTE POR MUJERES RURALES

Nos encanta el mundo de los eventos y recibir en nuestra bodega a tus clientes. Conocemos la profesionalidad que requiere el sector MICE por eso hemos tardado en incorporarnos a este mundo. Hemos buscado el apoyo externo de especialistas en MICE y enoturismo.

Somos un **equipo formado mayoritariamente por mujeres**. Todo el equipo de enoturismo y cocina salvo una persona, somos mujeres, además, mujeres rurales que vemos en el enoturismo una gran oportunidad de desarrollo e integración laboral.



¿HABLAMOS?

QUEREMOS MANTENER RELACIONES DE LARGA DURACIÓN CON LOS ORGANIZADORES MICE.

QUÉ PUEDES HACER EN BODEGAS DAVID MORENO

1

Visitas privadas

Desde 2 a 10 invitados.

Las **visitas privadas** se pueden hacer igualmente con un miembro de la Familia Moreno.

Estas visitas se pueden **adaptar para grupos más grandes**.

2

Reuniones

Para pequeños grupos que necesiten reunirse para trabajar podemos ofrecer un paquete de reuniones todo incluido que ofrece a las empresas y a los organizadores de eventos una gestión muy sencilla del evento, que incluye **sala de reunión, medios audiovisuales básicos, un coffee break, una actividad rápida en plena naturaleza y una comida de trabajo**.

Y todo con un **precio cerrado** y sin sorpresas. Solo tendrás que preguntar por la disponibilidad de la fecha.

3

Espacios interiores

En Bodegas David Moreno tienes a tu disposición espacios interiores en nuestros **calados tradicionales** y especialmente espacios exteriores que permiten celebrar eventos en contacto con la naturaleza.

Contamos con **espacios muy variados** que nos permiten ofrecerte un mix de escenarios para que tu evento resulte muy dinámico y tus invitados puedan ir descubriendo sorpresas y distintos espacios.

4

Visitas personalizadas

Podemos **personalizar totalmente la visita a la bodega adaptándonos al tiempo disponible, el nivel del grupo, número de personas etc.**

De la misma forma somos **flexibles con las catas**, pudiendo ofrecer desde degustaciones de vinos, a catas con vinos de perfiles muy distintos, desde catas pensadas para mujeres hasta catas premium etc.



5

Actividades a medida

Podemos ofrecer actividades personalizables para ajustarnos a los objetivos del grupo o del evento.

Contamos especialmente con **actividades de senderismo** sencillas que permiten conocer paisajes de viñedo, disfrutar de un pueblo de viticultores y vivir momentos de amistad y **networking** en un entorno de naturaleza y autenticidad.

6

Gastronomía

Sabemos de la importancia de la **gastronomía**, por eso contamos con distintas posibilidades de restauración en donde nuestros vinos alcanzan también protagonismo.

Nuestras propuestas privilegian la cocina riojana, el **producto local y a los productores vecinos. Tanto los menús tradicionales como los formatos de estaciones de gastronomía, finger buffet, desayunos etc.** nos encargamos directamente de hacerlos con nuestro equipo.

Trabajamos también con un catering externo para otros formatos.







7

Extras

Disponemos igualmente de acuerdos de **colaboración con empresas de sonido, iluminación, videomapping, vídeo, fotografía** etc. para eventos más complejos.

Asimismo tenemos acuerdos con empresas de actividades como movilidad en bicicletas eléctricas, globos sobre el viñedo etc.

LOS ESPACIOS

						m2	
	Cóctel	Teatro	Escuela	Banquete (mesas 8 pax)	Imperial	m2	Luz Natural
Espacio Recepción	120	100	50	-	32	144	No
Club_1	-	10	8	24	-	20	No
Club_2	-	18	16	24	-	28	No
Sala de catas	20	20	12	16	12	20	No
Bodega privada Vobiscum	40	30	24	24	12	44,5	No
Restaurante	80	60	40	66	40	117	No
Sala de barricas Gran Cueva	150	-	-	-	-	152	No
Calado Ponciano	60	-	-	-	-	68,6	No
Calado Damián	50	-	-	-	-	55,1	No
Sala Proyección	-	30	-	-	-	58	No
Porche	120	60	-	40	-	121	Si
Terraza (vista viña)	35	-	-	24	14	57	Si
Porche del Restaurante	16	-	-	16	-	23	Si
Jardín de la Bodega	250	100	-	-	-	437	Si
Área Parking	250	-	-	-	-	330	Si
Terraza vista sur	190	120	60	80	64	224	Si
Guardaviñas (Espacio interior)	10	-	-	8	-	10	Si
Guardaviñas (Espacio exterior)	140	-	-	-	-	144	Si

TE OFRECEMOS UN PEQUEÑO
RESUMEN DE LOS ESPACIOS
DISPONIBLES EN NUESTRO
VENUE.



Nota: Bodegas David Moreno puede ofrecer gratuitamente unos medios audiovisuales básicos válidos para las salas pequeñas del interior de la bodega (pantalla y proyector). Otros medios audiovisuales se ofrecen con cargo.

CÓMO LLEGAR A BODEGAS DAVID MORENO

Nuestra finca está situada en Rioja Alta, en un pequeño pueblo llamado Badarán, ubicado en el valle del Alto Najerilla, un pueblo agrícola en el que la mayoría de sus 500 habitantes se dedican a la vid y el cereal o trabajan para el sector primario.

Nuestra bodega disfruta de un emplazamiento privilegiado.

- Está situada a 6 kilómetros de los monasterios de Yuso y Suso de San Millán de la Cogolla, a los pies de la Sierra de la Demanda. Declarados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1998.
- Nos separan 27 km de Haro.
- Nos separan poco más de 54 km de Logroño y Laguardia en Rioja Alavesa.
- Bilbao se encuentra a una hora y media de nuestra bodega, unos 120 km.
- Vitoria se encuentra a una hora de distancia, menos de 75 km.

OTRAS CONEXIONES

- Conexiones con aeropuertos internacionales: Bilbao Loiu, unos 120 km.
- Conexiones con Madrid: Logroño Agoncillo, a poco más de 30 km.
- También se puede llegar en ferrocarril hasta Logroño, Bilbao o Vitoria desde Madrid o Barcelona. Una buena solución para grupos es utilizar el AVE hasta Zaragoza y abordar Rioja en bus por autopista Zaragoza-Logroño, entrando por Rioja Oriental. (Buena opción para grupos que pernoctan en Logroño)



Ctra. Villar de Torre, s/n,
26310 Badarán, La Rioja





¿HABLAMOS?

Si quieres contactar con nosotros o quieres venir a vernos, llámanos o mándanos un correo, será un placer recibirte en nuestra bodega.

Si tienes un viaje de prospección con clientes o quieres organizar un viaje de familiarización con tu equipo, estaremos igualmente encantados de recibirlos. ¡Te estamos esperando!

enoturismo@davidmoreno.es

Tel.: 941 367 338

