



---

## Ruta de la Gastronomía y Vinos

From  
**1.540 €**

España es reconocida en el mundo entero como un **paraíso del buen comer y del buen beber**. La **Ruta de Vinos y Gastronomía** ofrece un recorrido para el deleite de tus sentidos con más de una veintena de denominaciones de calidad, enriqueciendo tu saber de la gastronomía y de los vinos españoles, así como del arte, la historia, la cultura y el vivir cotidiano del país.

Esta ruta **incluye catas de vinos de SEIS Denominaciones de Origen españolas: Toro, Rueda, Cigales y Ribera del Duero en Castilla y León, Rioja en La Rioja, y Txakoli en Euskadi**, y un sinfín de festivales gastronómicos, y te brinda la oportunidad de hospedarte en una bodega, entre cientos de viñedos, y un delicado aroma a vino.

¡Reserva tu viaje ahora! Las plazas en bodega son limitadas.

### EL PRECIO INCLUYE

- 9 noches de alojamiento: 2 Madrid, 2 Salamanca, Ávila, o Segovia, 2 Valladolid, 1 Burgos y 2 Bilbao.
- 2 visitas guiadas: Ávila y Segovia por guías oficiales.
- 4 panorámicas comentadas en el vehículo de lujo del tour.
- Visita 4 bodegas, Museo del Vino, y catas comentadas de 6 D.O.
- Transporte todo el viaje en vehículos de lujo con aire acondicionado.
- Todas las entradas a museos, monumentos y bodegas.
- Curso de iniciación a los vinos españoles y al arte de la cata.
- 9 desayunos tipo buffet.
- 4 comidas: 1 tipo tapas, 1 en bodega, y 2 en restaurante.
- 6 cenas. 4 especiales: 1 de bienvenida, 1 en bodega, 1 en restaurante Segovia, y 1 crucero espectáculo y baile.
- Todos los menús son típicos, elaborados y basados en productos naturales de la zona, y adaptables a vegetarianos. Incluyen postre, vino de D.O., agua, café o infusiones, y licor en algunos casos.
- Seguro de viaje

---

### EL PRECIO NO INCLUYE

El precio no incluye lo no indicado en el apartado del precio incluye.

---

### A TENER EN CUENTA

Precio por persona para salidas de mínimo 8 personas.  
Si la salida lleva menos participantes el precio se puede ver alterado.

---

### HOTELES PREVISTOS

Hoteles 3\* superior y 4\*

---

# ITINERARY:

## Day 1 - Día 1 - Madrid - Cena incluida

Traslado al hotel. Encuentro con su guía acompañante en la recepción. Panorámica de la ciudad y cena de bienvenida.

## Day 2 - Día 2 - Madrid: curso de iniciación al arte de la cata y a los vinos españoles - Media Pensión

Visita a esta cosmopolita y hermosa capital, la Puerta de Europa. Cita con nuestro enólogo y curso de iniciación a los vinos españoles y al arte de la cata. El almuerzo de tapas en el Madrid más castizo, el Casco Viejo, nos revela una parte esencial de la gastronomía española. Nos dirigimos al Paseo del Arte para visitar el magnífico Museo del Prado, una de las mejores pinacotecas del mundo. Resto de la tarde libre, y cena libre o cena espectáculo flamenca \* con actuación en vivo en uno de los locales más conocidos de Madrid.

## Day 3 - Día 3 - Ávila - Salamanca - Media Pensión

Llegamos a la ciudad amurallada de Ávila, la capital de provincia más alta de España, con 1.130 metros sobre el nivel del mar. Visita guiada de medio día con guía oficial. Tiempo libre. Después nos acercamos a Salamanca, bella ciudad Universitaria, y Ciudad Europea de la Cultura 2002. Panorámica de Salamanca y cena en el hotel.

## Day 4 - Día 4 - Zamora: Bodega y Vinos de D.O. Toro - Media Pensión

Llegamos a Zamora. Visita a esta joya castellana. Nos desplazamos después a la tierra del vino zamorano para conocer la 1ª Denominación de Origen visitada en este tour, D.O. TORO. Visitamos una bodega de Toro con cata comentada y una suculenta comida casera. Opción a compra de vino, y visita a esta acogedora capital de comarca. Ya de regreso en Salamanca, el resto del día será libre, así como la cena.

## Day 5 - Día 5 - Valladolid: Bodega y Vinos de D.O. Rueda - Media Pensión

Llegamos a la Provincia de Valladolid, cuna de la 2ª Denominación de Origen de la ruta, D.O. RUEDA. Visita a bodega con cata comentada, descubriendo los secretos de la elaboración de sus vinos. Nos desplazamos a la ciudad de Valladolid, conociéndola en nuestra tarde libre. Cena en una antiquísima bodega, y traslado al hotel. Reserva tu plaza ahora para asegurarte la estancia en un fantástico hotel-bodega con vistas a viñedos.

## Day 6 - Día 6 - Burgos y Segovia - Media Pensión

Llegamos a tierras burgalesas para visitar una red de más de 120 galerías subterráneas, bodegas, cuya finalidad fue elaborar y almacenar las grandes cosechas de vino que desde la Edad Media vienen produciéndose. Su suma se aproxima a los 7 km. lineales, y su construcción data de los s. XII-XIII. Nos desplazamos después a la mágica Segovia, Ciudad Patrimonio de la Humanidad. Tiempo libre. Visita guiada y cena en un restaurante típico segoviano, disfrutando cada día más de la gastronomía autóctona. Regreso al hotel.

## Day 7 - Día 7 - El Barco de Castilla en Valladolid y su museo del vino con cata - Burgos - Media Pensión

Visitamos una hermosa villa que nos sorprende con su Castillo del s. XV, el Barco de Castilla, una de las más bellas fortificaciones del medievo, adaptado al largo y estrecho cerro sobre el que se asienta. Además de disfrutar de su exterior, disfrutamos en su interior del espectacular Museo del Vino al que aloja, donde realizamos una cata comentada de las Denominaciones de Origen de Valladolid: D.O. TORO, D.O. RUEDA, D.O. CIGALES, y D.O. RIBERA DEL DUERO. Tras las compras de vino, viajamos a Burgos. Panorámica de la ciudad y tiempo libre con la ruta opcional de Monasterios. Cena en el hotel.

## Day 8 - Día 8 - La Rioja y bodega con cata D.O. Rioja - Bilbao - Media Pensión

Viajamos a La Rioja y visitamos una conocida bodega riojana, con cata comentada de vinos de la 5ª Denominación de Origen visitada: D.O. Rioja. Tras el traslado a Bilbao, nos deleitamos en nuestro almuerzo con la cocina vasca de gran prestigio internacional. Ruta panorámica de Bilbao. Resto de la tarde y cena libres.

## Day 9 - Día 9 - Bilbao: Guggenheim Museo y bodega D.O. Txakoli. Pensión Completa

Visita al Museo Guggenheim Bilbao. Visitamos una bodega de nuestra 6ª Denominación de Origen: D.O. TXAKOLI DE BIZKAIA con cata comentada y degustación de quesos vascos. Almorzamos en un restaurante costero. Buena oportunidad para los amantes del pescado. Vemos después un biotopo protegido de gran belleza. Regreso a Bilbao, y tarde libre. La última noche nos deleita con un crucero por la ría, corazón vivo que surca la ciudad hasta llegar al mar, en el que además de disfrutar de unas estupendas vistas, degustaremos una deliciosa cena acompañada de música en vivo y baile.

## Day 10 - Día 10 - Despedida y traslado aeropuerto de Bilbao (opcional Madrid o Barcelona)

Nos desplazamos al aeropuerto de Bilbao. Fin de nuestros servicios. Se puede organizar traslado al aeropuerto de Madrid si la salida es desde Barajas. Conlleva suplemento.