



enoturismo

enoturismo
Valdepeñas



enoturismo

Valdepeñas

Actividades Bodegas



Visita a la bodega y
degustación de vinos



Visita al viñedo



Restaurante



Alojamiento



Tienda



Sala de catas



Curso de cata



Sala de reuniones
Eventos



Actividades para niños



Turismo enológico
familiar

Valdepeñas y sus vinos

El suelo

El origen geológico de la zona de Valdepeñas, la abundancia de terrenos calizos, arenosos y de yesos, y las tierras arcillosas de color rojo amarillento, la hacen especialmente favorable para el cultivo del viñedo de calidad.

Climatología

Situada a 705 metros de altitud media, el clima de Valdepeñas es otro de los grandes factores que hacen posible el milagro. Con un clima continental y seco, 80% de los días despejados y más de 2.500 horas de sol. Las temperaturas máximas superan los 40º C y las mínimas por debajo de 10º C e incluso inferiores. La temperatura media anual es de 16º C. Las precipitaciones son escasas, entre 200 y 400 litros/m² al año. El número de días de lluvia oscila entre 60 y 70, produciéndose precipitaciones más intensas en primavera y suelen ser de corta duración y de carácter tormentoso. Todas estas características establecen un proceso de idoneidad.

Variedades de uvas

Todos los estudiosos están de acuerdo en afirmar que las más de 3.000 variedades de vid existentes en Europa provienen del tronco Vitis Vinífera. Sin embargo un factor a destacar en la personalidad de los vinos de Valdepeñas son las variedades de las cepas de las que proceden sus uvas. Las variedades de uva autorizadas en la Denominación de Origen Valdepeñas son doce, seis blancas y seis tintas:

En **variedades blancas**: Airén, Macabeo, Chardonnay, Verdejo, Sauvignon Blanc y Moscatel de grano menudo.

En **variedades tintas**: Cencibel o Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot, siendo la principal la Cencibel o tempranillo, que ocupa más del 80% de la superficie de variedades tintas.

Los vinos blancos, con una graduación alcohólica natural mínima de 11 grados, son ligeros en la boca, poco alcohólicos, de color amarillo pálido y moderadamente ácidos. Su aroma es fino, limpio y discretamente afrutado. Deben tomarse fríos y preferentemente dentro de los 12 meses desde su elaboración.

Elaboración

Estrujado el racimo, el escurrido se realizará por sistemas estáticos o dinámicos. La temperatura de fermentación debe ser controlada y no sobrepasar los 18º C. En caso de efectuar maceración con hollejo, la temperatura de fermentación podrá llegar hasta 25º C.

Los vinos rosados con una graduación alcohólica natural mínima de 11,5 grados, tienen unas características similares a los blancos, si bien acentúan su aroma por la utilización de la variedad Cencibel o Tempranillo. Tienen una graduación similar a los blancos y es aconsejable consumirlos en su primer año de elaboración.

Elaboración

Maceración durante un período comprendido entre 12 y 48 horas a una temperatura menor de 25ºC. Desfangado estático del mosto y lenta fermentación durante un mínimo de 5 días a temperatura controlada menor de 18º C.

Los vinos tintos, con una graduación alcohólica natural mínima de 12 grados, son vinos con más cuerpo. La maceración de la uva tinta les hace ser más complejos y ricos en su elaboración y también en su degustación. Su color rojo violáceo, que llega a ser rico en matices rojo ladrillo con el paso del tiempo, le confiere un aspecto muy sugestivo. Son afrutados a la nariz, suaves en la boca y de largo pos-gusto.

Los Tintos de Valdepeñas evolucionan muy bien durante su crianza en barricas y botellas, adquiriendo finalmente un bouquet muy agradable. Alcanzan su esplendor entre los cuatro y los seis años y deben tomarse a una temperatura de entre 16 y 18 grados, siendo aconsejable abrir la botella un rato antes.

CRIANZA

Una parte de las mejores cosechas de Valdepeñas es seleccionada para someterla a un proceso de envejecimiento o Crianza, que exige la permanencia en barrica de madera de roble durante al menos seis meses. Los vinos de Crianza no pueden tener menos de dos años.

RESERVA y GRAN RESERVA

La calificación de Reserva y Gran Reserva viene determinada para los vinos tintos por un periodo mínimo de permanencia en barrica de roble de 12 y 18 meses respectivamente, además de una posterior permanencia en botella hasta completar los 36 meses de crianza total, en el caso de los Reserva, y hasta completar los 60 meses de crianza total, en el caso de los Gran Reserva, para que el proceso de reducción termine por darles el bouquet, aroma y demás características de nuestros vinos.

Elaboración

El estrujado se realizará con separación total o parcial de raspones. Maceración del mosto en presencia de los hollejos durante 48 horas mínimo a una temperatura controlada menor de 28ºC, hasta completar la extracción de polifenoles y aromas. Descubado y prensado, continuando la fermentación sin hollejos a temperatura controlada no superior a 25ºC.



En 1999, un grupo de amantes del buen vino, adquieren un antigua bodega, con la ilusión y el convencimiento de que producir un buen vino es cuestión de pasión. Manteniendo un espíritu tradicional, la ilusión vanguardista y permitiéndose inculcar un toque fresco y dinámico.

HORARIO DE VISITAS Y PRECIO

Sábados a las 12 h. (Previa cita). Domingos, consultar.

Grupos de menos de 10 personas. 5,00 € / P.

Grupos mayores de 10 personas. 4,00 € / P.

Número mínimo para visitas: de lunes a viernes, previa cita, posible a partir de 20 personas. Sábado y domingo sin cupo mínimo

Bodegas Arúspide

c/ Ciriaco Cruz, 2. Valdepeñas (Ciudad Real)

T. 926 347 075

www.aruspide.com

enoturismo@aruspide.com





Alzado sobre la antigua bodega de Leocadio Morales, el Museo del Vino de Valdepeñas es un ejemplo vivo de la transición del mundo artesanal a la incipiente industrialización del s.XX en la elaboración del vino. El Museo acoge toda la historia y tradición de la Denominación de Origen Valdepeñas, centrando además sus esfuerzos en reflejar ese trasiego hacia la calidad iniciado en la década de los años setenta que ha desembocado en la elaboración de unos vinos reconocidos nacional e internacionalmente.

El Museo del Vino permite al visitante conocer la evolución en las prácticas culturales de la vid y la elaboración del vino, de una forma totalmente gráfica e interactiva. El visitante se hace una idea completa de todo lo concerniente a los vinos de Valdepeñas, empezando por la identificación física de la zona de producción de la Denominación de Origen Valdepeñas y deteniéndose en los datos históricos, datos relativos a las características del suelo, al clima, a la pluviometría y las horas de insolación, entre otros parámetros, al igual que lo más singular de las prácticas culturales de la vid y de la elaboración.

De la misma manera, se perpetúa de un modo entrañable el conjunto de la estructura de la antigua bodega, conservándola en todo su esplendor.

HORARIO DE VISITAS

HORARIO DE VERANO (DE MAYO A SEPTIEMBRE)

De martes a sábado de 10,30 a 14,00 h. y de 17,00 a 20,00 h.
Domingos y festivos de 11,00 a 14,00 h.

HORARIO DE INVIERNO (DE OCTUBRE A ABRIL)

De martes a sábado de 10,00 a 14,00 h. y de 17,00 a 20,00 h.
Domingos y festivos de 11,00 a 14,00 h.

PRECIOS

Individual normal: 3,00 € Individual reducida*: 1,50 €

* Jubilados, discapacitados y jóvenes con carne de estudiante.

Menores de 12 años: gratis.

Grupos de 10 a 20 personas: 30,00 €

Grupos de 21 a 40 personas: 60,00 €

Grupos de más 40 personas: 120,00 €

Fundación Museo del Vino Valdepeñas

c/ Princesa, 39. Valdepeñas (Ciudad Real)

T. 926 321 111

www.museodelvinovaldepenas.es

reservas@museodelvinovaldepenas.es





Chato Grato, es una empresa especializada en actividades de enoturismo personalizadas, catas de vinos dirigidas por uno de los mejores sumilleres de Castilla-La Mancha y organización de eventos privados. Un viaje por los sentidos a través del vino, en el que disfrutar nuevas experiencias enoturísticas como; conocer un vino desde el origen, saborearlo en los propios viñedos, disfrutar de un almuerzo típico manchego, o simplemente, descubrir nuevos vinos a través de nuestras catas de vino personalizadas.

HORARIO DE VISITAS Y PRECIO

Visita a viñedos, cata comentada de 3 vinos y típico almuerzo manchego (previa cita): 25€ (Consultar precio para grupos).
Catas de 4 vinos maridada con aperitivos (previa cita): Desde 18€.
Comidas o cenas maridadas (previa cita): Desde 30€ (a partir de 6 personas).

Chato Grato

c/ Bataneros, 61. Valdepeñas (Ciudad Real)
T. 655 451 742- 610 551 360
www.chatograto.com
info@chatograto.com



Bodegas J. A. Megía e Hijos, es una empresa fundada en el año 1994 por la familia Megía. Desde sus comienzos la trayectoria de la empresa se ha dedicado a la elaboración y comercialización de vinos de calidad, siendo en estos momentos su marca CORCOVO una de las más prestigiosas dentro del panorama vinícola de Castilla-La Mancha.

HORARIO DE VISITAS Y PRECIO

Lunes a Viernes: Grupos previa confirmación y disponibilidad de la Bodega.
Sábados: 11.30 h. previa confirmación y disponibilidad de la Bodega.
(10,00 € Visita + Cata de 4 vinos)

HORARIO DE TIENDA:

Lunes a Viernes: 9 - 14 h. y 16 - 20 h. Sábados: 9 - 14 h.
Domingos y Festivos : 10 - 13 h.

Bodegas J. A. Megía e Hijos S.L.

c/ Magdalena, 33. Valdepeñas (Ciudad Real)
T. 926 347 828 F. 926 347 829
www.corcovo.com
info@corcovo.com



Bodegas LA BODEGA DE LAS ESTRELLAS

La Antigua Bodega LOS LLANOS



Bodega familiar tradicional situada en el casco urbano de Valdepeñas en un caserón manchego con patios, tinajas y cueva. Elaboración de vinos naturales en tinajas certificados ecológicos. Hechos teniendo en cuenta los ciclos y ritmos de la Luna y estrellas en los procesos vitales de cultivo y elaboración. Enoturismo vivo: los mismos que hacemos los vinos te los explicamos.

HORARIO DE VISITAS Y PRECIO

Visita y cata días laborables: 8,00 €/p.- 45 min. Lunes a viernes no festivos (12 h. y 17 h.) No es necesario grupos.

Visita y cata sábados y festivos: 12,00 €/p.- 90 min. Sábados y festivos 12 h. domingos 11 h. Reserva previa. No es necesario grupos.

Visita Premium y curso de cata de las Estrellas: 22,00 €/p.

A acordar, sugerimos sábados 12 h. Mínimo 6 personas.

Consultar: Visitas en idiomas, visitas a medida y grupos numerosos

La Bodega de las Estrellas

c/ Unión, 82 Valdepeñas (Ciudad Real)

T. 926 313 248 / 650 552 976

www.labodegadelasestrellas.com

enoturismo@labodegadelasestrellas.com



La Fundación de la Bodega los Llanos se remonta al año 1875 en la actualidad rehabilitada e incorporada al patrimonio de la ciudad. Se ha mantenido la construcción tradicional y estructura de los años 60, y se ha levantado un moderno salón multifuncional, así como cocinas y servicios necesarios para su explotación como zona de ocio y restauración. Se puede visitar la cueva original con su entramado de galerías excavadas en la roca caliza.

HORARIO DE VISITAS Y PRECIO

Visitas guiadas a la cueva para grupos (previa cita).

Visita libre a la cueva gratuita (sin guía): de miércoles a sábados de 12 a 24 h. y Martes y domingos: de 12 a 18 h.

Visita a la cueva y cata maridada de 3 vinos con 3 tapas: 9,00 € (previa cita). Mínimo 12 personas.

La Antigua Bodega Los Llanos

c/Castellanos, 96 Valdepeñas (Ciudad Real)

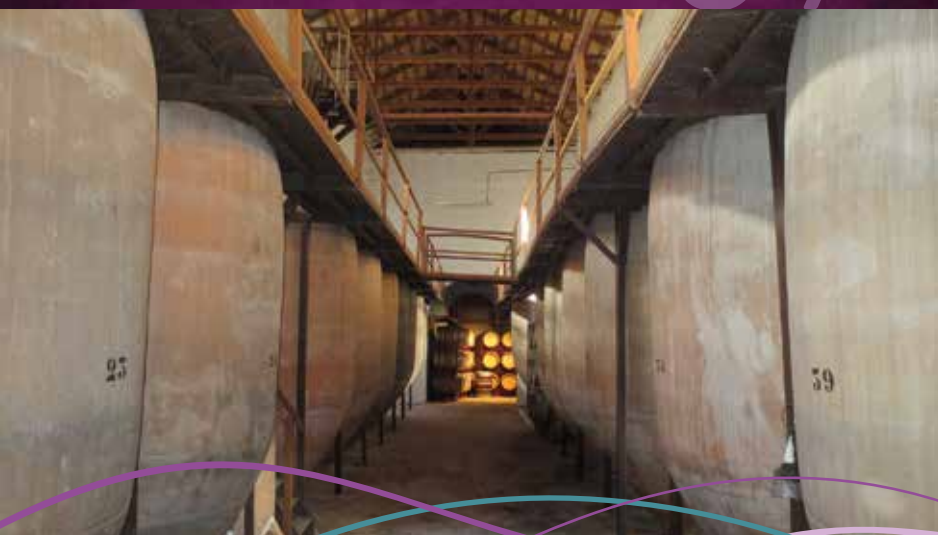
T. 926-312000 / 620695323

www.laantiguabodegalosllanos.es

comercial@laantiguabodegalosllanos.es



Bodegas MARÍN PERONA



Esta situada en la tradicional ciudad del vino, desde donde parten los principales caldos hacia los más exigentes paladares, que elaboramos desde hace más de 30 años.

El objeto de nuestra bodega, es la elaboración de vinos con la más alta calidad y un estilo propio, enlazando las técnicas tradicionales, con las más modernas tecnologías e instalaciones de las que disponemos.

“SOMOS ARTESANOS DEL VINO”.

HORARIO DE VISITAS Y PRECIO

De lunes a viernes: concertar cita previa.
Número mínimo para visitas: 4 o 5 personas.

Bodegas Marín Perona S.L.

c/Castellanos, 99. Valdepeñas (Ciudad Real)
T. 926 313 192
www.tejeruelas.com
info@tejeruelas.com



Bodegas MIGUEL CALATAYUD



Bodegas Miguel Calatayud es una empresa familiar, dedicada en exclusiva al arte de elaborar vinos de excelente calidad; vinos jóvenes, frescos y suaves pero también vinos tradicionales, crianzas, reservas y gran reservas con un aire renovado.

HORARIO DE VISITAS Y PRECIO

De lunes a viernes, previa confirmación y disponibilidad de la Bodega: (10€ visita + cata de 3 vinos)
No hay cupo mínimo para visitas.

Miguel Calatayud S.A.

c/ Postas, 20. Valdepeñas (Ciudad Real)
T. 926 348 070
www.vegaaval.com
vegaaval@vegaaval.com





Bodegas Navarro López, sin perder la esencia de empresa familiar, hoy en día es una empresa multinacional reconocida por la calidad de sus productos y su apuesta por la excelencia. Su filosofía basada en la innovación, el valor añadido y la apuesta por el viñedo la convierten en uno de los referentes de la región.

HORARIO DE VISITAS Y PRECIO

Lunes a Domingo (con cita previa telefónica
926 323 626, vía mail enoturismo@navarrolopez.com
o formulario web www.navarrolopez.com).
Precio de la visita 12 € por persona. Ofertas especiales
para grupos.

Bodegas Navarro López S.L.

Autovía del Sur, km. 193. Valdepeñas (Ciudad Real)
T. 926 323 626
www.bodegasnavarrolopez.com
enoturismo@navarrolopez.com



En el centro de Valdepeñas se encuentra la sede social de la familia Navarro López. Fundada en 1904 es testigo de la historia de la bodega y de la propia ciudad. Durante la visita podrás conocer nuestros orígenes y los secretos de la vinicultura más tradicional. Descubre cómo se elaboraban los vinos, pasea por las 35 tinajas de barro originales y baja 7 metros para conocer los secretos y misterios de nuestra cueva. Toda leyenda tiene un origen y este es el nuestro.

HORARIO DE VISITAS Y PRECIO

Lunes a Domingo (con cita previa telefónica
926 323 626, vía mail enoturismo@navarrolopez.com
o formulario web www.navarrolopez.com).
Precio de la visita 12 € por persona. Ofertas especiales
para grupos.

Bodegas Navarro López S.L.

c/ Real, 82. Valdepeñas (Ciudad Real)
T. 926 323 626
www.bodegasnavarrolopez.com
enoturismo@navarrolopez.com





Visitar Bodegas Real es hablar de ENOTURISMO. Conocerás nuestro viñedo, te contaremos los secretos de la elaboración, y por supuesto, degustarás y disfrutarás de nuestros vinos: Vega Ibor, y Finca Marisánchez. Comer en nuestro restaurante “El Umbráculo” será el broche perfecto a una jornada inolvidable

HORARIO DE VISITAS Y PRECIO

Martes a domingo: a las 12 h. (Previa cita).

PVP: 8,00 € (IVA incluido)

PVP Grupos: 6,00 € (IVA incluido)

Visita a la bodega, al viñedo y cata comentada de dos vinos.

Número mínimo para visitas: 2 personas

Bodegas Real S.A.

Carretera de Valdepeñas a Cózar, Km. 12.800

T. 926 33 87 05 / 649 488 360

www.bodegas-real.com

enoturismo@bodegas-real.com



11 ánforas es una vinoteca singular dedicado al fomento de la cultura del Vino. Enclavado en el corazón de Valdepeñas, encierra una mágica y centenaria Bodega de Tinajas de Barro donde se respira historia, tradición y el espíritu del vino.

Encontrarás los Vinos más Auténticos de la región, junto con grandes productos gastronómicos y todo tipo de accesorios.

HORARIO DE VISITAS Y PRECIO

Visita libre a la cueva: de lunes a viernes de 10,00 a 14,00 h. y de 17,30 a 20,30 h.

Sábado de 10,00 a 14,30 h. y de 17,30 a 20,30 h.

Visita guiada a la cueva y cata maridada de 3 vinos (previa cita): 9,00 €. Para grupos a partir de 6 personas el precio es de 7,50 € por persona.

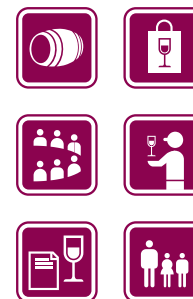
11 Ánforas

Avda. Gregorio Prieto, 5. Valdepeñas (Ciudad Real)

T. 926 035 811

www.11anforas.com

info@11anforas.com



Valdepeñas



SITUACIÓN DE LAS BODEGAS



PUNTOS DE INTERÉS TURÍSTICO

- 1 Plaza de España e Iglesia de Ntra. Sra. de la Asunción
- 2 Museo Municipal de Valdepeñas
- 3 Auditorio Francisco Nieva
- 4 Museo Fundación Gregorio Prieto
- 5 Convento de los Padres Trinitarios
- 6 Iglesia del Santo Cristo de la Misericordia
- 7 Museo de los Molinos
- 8 Molino de Gregorio Prieto
- 9 Conjunto Arqueológico del Cerro de las Cabezas



Valdepeñas
Brinda alegrías



Ayuntamiento de
Valdepeñas

CONCEJALÍA DE CULTURA,
EDUCACIÓN, COMERCIO Y TURISMO



PLAN DE IGUALDAD
MUNICIPAL DE
VALDEPENAS