

---

## Condiciones generales visitas a bodega 2023

### *Descubre Rejadorada*

#### Destinatarios

Personas que quieran conocer la historia de la bodega, su filosofía y las técnicas de elaboración que llevamos a cabo, así como probar dos de nuestros vinos.

#### Estructura de la visita

Recibimiento en bodega, presentación y explicación del proceso de elaboración con visita a las instalaciones (45 min). Cata de 2 vinos (30min) con 2 posibilidades:

- Rejadorada Verdejo y Rejadorada Roble
- Rejadorada Roble y Novellum Crianza

En la cata se incluye queso y/o embutido.

#### Horario

De Lunes a Viernes de 9:00-14:00. Para horarios fuera del propuesto contactar con bodega al menos 3 días antes. Las visitas en fin de semana requieren de un mínimo de 4 personas.

#### Precio

15€/persona



# REJADORADA

## BODEGA

### *Siente Rejadorada*

#### Destinatarios

Amantes del vino que quieran conocer más a fondo nuestra gama de vinos y busquen una cata guiada de cada uno de ellos.

#### Estructura de la visita

Recibimiento en bodega, presentación y explicación del proceso de elaboración (45 min). Cata de un mínimo de 2 vinos (30min) con 2 posibilidades iniciales:

- Rejadorada Verdejo y Rejadorada Roble
- Rejadorada Roble y Novellum Crianza

A éstos se suma catar el resto de vinos incrementando el precio de la cata en función de los vinos que se quieran degustar:



- Rejadorada Verdejo: 7,00€
- Novellum Crianza: 10,00€
- Antona García: 13,00€
- Sango: 16,00€
- Aier: 20,00€
- Bravo: 45,00€

En la cata se incluirá queso y/o embutido.

#### Horario

De Lunes a Viernes de 9:00-14:00. Para horarios fuera del propuesto contactar con bodega al menos 3 días antes. Las visitas en fin de semana requieren de un mínimo de 4 personas.

#### Precio

15€/persona (+ precio por botella a mayores de las incluidas)

### ***Disfruta Rejadorada***

#### Destinatarios

Apasionados del vino y la cocina que busquen complementar la experiencia en bodega con una armonía de vinos y platos típicos de nuestra zona para conocer la riqueza cultural gastronómica que nos caracteriza

#### Estructura de la visita

Recibimiento en bodega, presentación y explicación del proceso de elaboración (45 min). Paso a edificio social donde se llevará a cabo la degustación del vino acompañado por un catering con platos locales. Dentro de la experiencia se incluyen los siguientes vinos:

- Rejadorada Verdejo
- Rejadorada Roble
- Novellum Crianza
- Antona García

A éstos puede sumarse catar el resto de vinos incrementando el precio de la cata en función de los vinos que se quieran degustar:

- Sango: 16,00€
- Aier: 20,00€
- Bravo: 45,00€



---

### Horario

Concretar con bodega horario y disponibilidad. Mínimo 4 personas.

### Precio

30€/persona (+ precio por botella a mayores de las incluidas)

### *Diseña tu experiencia*

### Destinatarios

Personas que busquen una experiencia completamente a la carta desde el modo de la visita a bodega hasta la inclusión o no de catering u otras alternativas como catas personalizadas, visitas técnicas, salidas a viñedo...etc.

### Estructura de la visita, horario y precio

Concretar con bodega la modalidad, horario y disponibilidad. Mínimo 4 personas.



*nuestra historia se escribe con  
tinta de toro*