



REJADORADA

BODEGA

Condiciones generales visitas a bodega 2024

| Tipo de visita | Descubre Rejadorada | Disfruta Rejadorada | Siente Rejadorada | Vive Rejadorada | Diseña tu experiencia |
|--|---------------------|---|------------------------------|------------------------------|---|
| Visita a viñedo | No | No | No | Opcional | Opcional |
| Recorrido por las instalaciones | Sí | Sí | Sí | Sí | Opcional |
| Explicación del proceso de elaboración | Sí | Sí | Sí | Sí | Opcional |
| Cata guiada | Sí | Sí | Sí | Sí | Opcional |
| Vinos en cata | 2 vinos. | 2 vinos + Vinos seleccionados por la visita | 4, incluidos dentro del menú | 5, incluidos dentro del menú | Todos seleccionados por la visita |
| Aperitivo | Sí | Sí | Sí | Sí | Opcional |
| Comida Catering | No | No | Sí, 4 platos | Sí, 5 platos | Opcional |
| Duración aproximada | 1:30h | 2:00h | 2:30h | 3:00h | En función de variables escogidas |
| Precio (€) | 15€/persona | 15€/persona + Vinos seleccionados por la visita | 40€/persona | 60€/persona | En función de variables escogidas |
| Mínimo de personas (L-V) | Sin mínimo | Sin mínimo | 6 personas | 6 personas | Sin mínimo salvo si se incluye catering |
| Mínimo de personas (S-D y Festivos) | 6 personas | 6 personas | 6 personas | 6 personas | 6 personas |

Horario general: Inicio de visita de Lunes a Viernes de 9:00 – 14:00, contactar con bodega al menos 1 día antes y una semana antes para cualquier opción con catering.

Para horarios fuera del propuesto contactar con bodega al menos 3 días antes.



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 guiada 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 o festivos requieren de un mínimo de 4 personas.

Precio

15€/persona.



Disfruta 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.*

Esta cata guiada puede extenderse a cualquier otro vino de la bodega, teniendo la posibilidad de descubrir todos los detalles de cualquiera de nuestras elaboraciones.



El precio total de la visita se incrementa en función del vino escogido para catar mas allá de los incluidos de acuerdo al párrafo anterior:

- *Rejadorada Verdejo*: + 6,50€
- *Novellum Crianza*: +10,00€
- *Antona García*: +13,00€
- *Sango*: +16,00€
- *Aier*: +19,50€
- *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 o festivos requieren de un mínimo de 4 personas.

Precio

15€/persona (+ vinos seleccionados por la visita).

Siente Rejadorada

Destinatarios

Apasionados del vino y la gastronomía 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 guiada del vino acompañado por una cata maridaje con cuatro platos locales. Dentro de la experiencia, cada persona puede optar por cualquiera de los dos menús propuestos:

- 01 - Menú Verano
- 01 - Menú Invierno



| 01 - Menú Verano | | |
|---------------------|---|-------------------------|
| Disfruta Rejadorada | Plato | Vino |
| Entrante | Brochetas de anchoa y queso Mozzarella o Gazpacho | Rejadorada Verdejo 2023 |
| Primer plato | Arroz a la zamorana | Rejadorada Roble 2022 |
| Segundo plato | Secreto en salsa de PX o Bacalao al pil pil | Novellum crianza 2020 |
| Postre | Mousse de chocolate casera | Antona García 2019 |

| 01 - Menú Invierno | | |
|---------------------|--|-------------------------|
| Disfruta Rejadorada | Plato | Vino |
| Entrante | Crema de setas | Rejadorada Verdejo 2023 |
| Primer plato | Patatas a la importancia | Rejadorada Roble 2022 |
| Segundo plato | Canelón XL de carrilleras o Bacalao al pil pil | Novellum crianza 2020 |
| Postre | Mousse de chocolate casera | Antona García 2019 |

Horario

Concretar con bodega horario y disponibilidad. Mínimo 4 personas.

Precio

40€/persona

Vive Rejadorada

Destinatarios

Nuestra experiencia más completa. Descubre todos los secretos de elaboración y el carácter completo de nuestra Tinta de Toro con una visita y cata maridaje de la mano de nuestro enólogo, en la que te sumergirás en un conocimiento profundo en las bases y la filosofía de elaboración de la bodega mientras disfrutas de la armonía en el nexo de unión entre el vino y los diferentes platos tradicionales de nuestra zona.

Estructura de la visita

Recibimiento en bodega con posibilidad de visitar nuestros viñedos. presentación y explicación del proceso de elaboración (45 min). Paso a edificio social donde se llevará a cabo la degustación guiada del vino acompañado por una cata maridaje con cinco platos locale. Dentro de la experiencia, cada persona puede optar por cualquiera de los dos menús propuestos:

- 02 - Menú Verano
- 02 - Menú Invierno



| 02 - Menú Verano | | |
|------------------|---|--------------------------|
| Vive Rejadorada | Plato | Vino |
| Entrante | Endivias rellenas o Salmorejo | Rejadorada Verdejo 2023 |
| Primer plato | Patatas a la importancia | Rejadorada Roble 2022 |
| Segundo plato | Arroz a la Zamorana | Novellum crianza 2020 |
| Tercer plato | Rabo de vacuno o Bacalao al pil pil | Antona García 2019 |
| Postre | Tarta de tiramisú casera | Sango de Rejadorada 2016 |

| 02 - Menú Invierno | | |
|--------------------|--|--------------------------|
| Vive Rejadorada | Plato | Vino |
| Entrante | Mini quiche de setas o Salmorejo | Rejadorada Verdejo 2023 |
| Primer plato | Sopa de cocido | Rejadorada Roble 2022 |
| Segundo plato | Cocido de la casa | Novellum crianza 2020 |
| Tercer plato | Carrilleras al vino tinto o Bacalao al pil pil | Antona García 2019 |
| Postre | Tarta de tiramisú casera | Sango de Rejadorada 2016 |

Horario

Concretar con bodega horario y disponibilidad. Mínimo 4 personas.

Precio

60€/persona

Diseña tu experiencia

Destinatarios

Personas que busquen una experiencia completamente personalizada 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

Contáctanos y podemos organizar la visita que tienes en mente.



Nuestra historia se escribe con Tinta de Toro