



REJADORADA
BODEGA

Condiciones generales visitas a bodega 2025

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.

Vinos a escoger para la cata guiada – <i>Disfruta Rejadorada</i>			
Categoría	Vino	Variedad de uva	Incremento total precio de la visita*
Blancos y Rosado	Rejadorada Verdejo D.O. Rueda 4 meses sobre lías	Verdejo 100% (Viñedos de más de 40 años)	+6,50€/botella
	Rejadorada Rosado D.O. Toro Madreo en fermentación	Tinta de Toro 100% (Viñedos 20-40 años)	+7,00€/botella
	Tremis de Rejadorada D.O. Toro Fermentado en barrica y 6 meses sobre lías	Moscatel de grano menudo 100% (Microparcels de más de 80años)	+18,50€/botella
Esenciales Rejadorada	Rejadorada Roble D.O. Toro 6 meses en barrica	Tinta de Toro 100% (Viñedos 20-40 años)	Incluido en la visita
	Novellum Crianza D.O. Toro 12 meses en barrica	Tinta de Toro 100% (Viñedos 40-60 años)	Incluido en la visita
	Sango Selección D.O. Toro 18 meses en barrica	Tinta de Toro 100% (Viñedos 80-115 años)	+16,00€/botella
Viñedos singulares	Antona García D.O. Toro 12 meses en barrica	Tinta de Toro 100% (Finca Miralmonte, 1953)	+13,00€/botella
	AIER D.O. Toro 13 meses en cerámica	Tinta de Toro 100% (Finca el Sol, 1978)	+19,50€/botella
	Bravo de Rejadorada D.O. Toro 24 meses en barrica	Tinta de Toro 100% (Finca el Castañar, 1910)	+40,00€/botella

*El incremento del precio de la visita se hace sobre el total, a repartir entre todos los visitantes. Habitualmente el ratio de apertura es de 1 botella por cada 8 visitantes.

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 para la cata maridaje:

- Menú Siente - 01
- Menú Siente - 02



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

Menú Siente - 02		
Siente Rejadorada	Plato	Vino
Entrante	Crema de setas	Rejadorada Verdejo
Primer plato	Patatas a la importancia	Rejadorada Roble
Segundo plato	Canelón XL de carrilleras o Bacalao al pil pil	Novellum crianza
Postre	Mousse de chocolate casera	Antona García

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 para la cata maridaje:

- Menú Vive - 01
- Menú Vive - 02



Menú Vive - 01		
Vive Rejadorada	Plato	Vino
Entrante	Endivias rellenas o Salmorejo	Rejadorada Verdejo
Primer plato	Patatas a la importancia	Rejadorada Roble
Segundo plato	Arroz a la Zamorana	Novellum crianza
Tercer plato	Rabo de vacuno o Bacalao al pil pil	Antona García
Postre	Tarta de tiramisú casera	Sango de Rejadorada

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

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

VERDEJO
REJADORADA

ROSADO
REJADORADA

TREMIS

TINTO ROBLE
REJADORADA

NOVELLUM
CRIANZA

SANGO
VINO DE VIÑAS VIEJAS

Antona García

ATER
VINO CERÁMICO

BRAVO
finca el Castañar
