



REJADORADA
BODEGA

Condiciones generales visitas a bodega 2026

Tipo de visita	Descubre Rejadorada	Disfruta Rejadorada	Diseña tu experiencia
Visita a viñedo	No	No	Opcional
Recorrido por las instalaciones	Sí	Sí	Opcional
Explicación del proceso de elaboración	Sí	Sí	Opcional
Cata guiada	Sí	Sí	Opcional
Vinos en cata	2 vinos	2 vinos + Vinos seleccionados por la visita	Todos seleccionados por la visita
Aperitivo	Sí	Sí	Opcional
Duración aproximada	1:30h	2:00h	En función de variables escogidas
Precio (€)	15€/persona	15€/persona + Vinos seleccionados por la visita	En función de variables escogidas
Mínimo de personas (Lunes a Viernes)	Sin mínimo	Sin mínimo	Sin mínimo
Mínimo de personas (Sábados, Domingos y Festivos)	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 de la fecha de la visita.

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



Carretera de San Román a Morales km. 0,9
San Román de Hornija (47530) – Valladolid

Más información y reservas: info@rejadorada.com / roberto@rejadorada.com
980 639 089 / 639 044 728 (Whatsapp)

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) pudiendo seleccionar entre cualquiera de las siguientes referencias:

- *Rejadorada Verdejo*
- *Rejadorada Rosado*
- *Rejadorada Roble*
- *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 6 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 guiada de un Rejadorada Roble y Novellum Crianza (30min). 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, ajustando el precio final de la visita de acuerdo a la tabla de la página siguiente.

Carretera de San Román a Morales km. 0,9
San Román de Hornija (47530) – Valladolid

Más información y reservas: info@rejadorada.com / roberto@rejadorada.com
980 639 089 / 639 044 728 (Whatsapp)

Vinos a escoger para la cata guiada – <i>Disfruta Rejadorada</i>			
Categoría	Vino	Varietalidad 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)	+7,00€/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 80 años)	+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)	+16,50€/botella
Viñedos singulares	Antona García D.O. Toro 12 meses en barrica	Tinta de Toro 100% (Finca Miralmonite, 1953)	+13,50€/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 la 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 6 personas.

Precio

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

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
