



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 bodega 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 bodega 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.



MUSEO DEL VINO VALDEPEÑAS

01



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 martes a sábado de 10,00 a 14,00 h. y de 17,00 a 21,00 h.

Domingos y festivos de 11,00 a 14,00 h.

HORARIO DE INVIERNO

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 de 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

gerencia@museodelvinovaldepenas.es



Bodegas J. A. MEGÍA E HIJOS 02



Bodegas ARÚSPIDE 03



Bodegas J. A. Megía e hijos, somos 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 nuestra marca CORCOVO una de las más prestigiosas dentro del panorama vinícola de Castilla-La Mancha.

HORARIO DE VISITAS Y PRECIO

Lunes a viernes previa cita y sábados de 10 a 13 previa cita.

Bodegas J. A. Megía e hijos S.A.

C/ Magdalena, 33. Valdepeñas (Ciudad Real)

T. 926 347 828 F. 926 347 829

www.corcovo.com

administracion@corcovo.com

jamegia@corcovo.com



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 y Domingos, a las 12.00 h. (Previa cita).

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

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

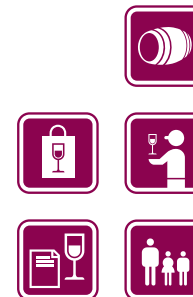
Bodegas Arúspide

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

T. 926 347 075

www.aruspide.com

enoturismo@aruspide.com



Bodegas DIONISOS

La bodega de las estrellas

04



Bodegas FÉLIX SOLÍS

05



Bodega familiar tradicional, enclavada en el casco urbano de Valdepeñas en un caserón manchego con patios, tinajas y cueva. Elaboración de vinos ecológicos y artesanales; hechos con uvas propias y teniendo en cuenta las influencias que la Luna y estrellas ejercen sobre los procesos vitales en el cultivo y la elaboración. Explicación del Calendario Cósmico.

HORARIO DE VISITAS Y PRECIO

Visitas en español, inglés, francés y alemán.
Lunes a viernes no festivos a las 12 h. y 17 h.
Visita BÁSICA: 6,00 €/p.
Sábado a las 12 h. Visita CLÁSICA: 9,00 €/p.
Visita de las ESTRELLAS: 17,00 €/p.
Domingos a las 11 h. Visita CLÁSICA: 9,00 €/p.

Dionisos 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 historia de Félix Solís, S.A. se remonta a 1950 cuando el fundador Félix Solís Fernández, padre los actuales propietarios, abrió su primera bodega en Valdepeñas. La filosofía de la empresa se basa en la producción de vinos excelentes con una buena relación calidad precio.

HORARIO DE VISITAS Y PRECIO

Cita previa por email o teléfono.

Bodegas Félix Solís S.A.

Autovía del Sur, Km. 199 Valdepeñas (Ciudad Real)
T. 926 322 400
www.felixsolisavantis.com
fsa@felixsolisavantis.com



Bodegas HACIENDA LA PRINCESA 06



A los pies de la Sierra del Peral, creando un microclima podemos encontrar nuestros viñedos, y en mitad de ellos la Bodega Hacienda La Princesa.

Todos los vinos de Hacienda La Princesa nacen en los distintos "Debir", en que dividimos nuestros viñedos. Confiriendo así las peculiaridades de cada parcela a los distintos vinos.

HORARIO DE VISITAS Y PRECIO

Visita a la bodega: Lunes a viernes 9 h. a 19 h. Gratis

Visita al viñedo: Concertar visita por teléfono, incluye visita a la Bodega. 15,00 € por persona (Mín. 4 personas)

Cursos de cata: (25.00 € por persona (Mín. 8 personas)



Bodega Hacienda La Princesa

Ctra. San Carlos del Valle, Km. 8. Valdepeñas (C. Real)

T. 655 665 050

www.haciendalaprincesa.com

haciendalaprincesa@telefonica.net

Bodegas MANO A MANO 07



Localizada en el municipio de Alhambra, provincia de Ciudad Real, Bodegas Mano a Mano apuesta fuerte en la tierra vinícola por antonomasia; una comunidad como la castellano-manchega, donde se concentra la mitad del viñedo español.

La bodega se ubica en un espectacular edificio de 5.000 m² rodeado de 300 hectáreas de viñas viejas de Tempranillo.

En este escenario, Mano a Mano disfruta ya de un público fiel, que reconoce la calidad de sus vinos sin perder el respeto a su origen.

HORARIO DE VISITAS Y PRECIO

Las visitas se realizan previa cita por teléfono y no tienen ningún coste.

Dominio Mano a Mano S.L.

Ctra. CM 412 Km. 100. Alhambra (Ciudad Real)

T. 616 249 550

www.bodegamanoamano.com

info@bodegamanoamano.com



Bodegas MARÍN PERONA 08



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 veinte 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.

HORARIO DE VISITAS Y PRECIO

Concertar cita previa.

Bodegas Marín Perona S.L.

c/Castellanos, 99. Valdepeñas (Ciudad Real)

T. 926 313 192

www.tejeruelas.com

info@tejeruelas.es



Bodegas MIGUEL CALATAYUD 09



VEGAVAL

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

Concertar cita previa

Miguel Calatayud S.A.

C/ Postas, 20. Valdepeñas (Ciudad Real)

T. 926 348 070

www.vegaval.com

vegaval@vegaval.com



Bodegas NAVARRO LÓPEZ 10



Navarro López Bodegas tiene sus orígenes como modesta bodega familiar en 1904, año en el que Don Juan Megía Sánchez funda en Valdepeñas la bodega familiar que aún se conserva hoy día.

HORARIO DE VISITAS Y PRECIO

Concertar cita previa

Bodegas Navarro López S.L.

Autovía del Sur, km. 193. Valdepeñas (Ciudad Real)

T. 902 193 431

www.navarrolopez.com

marketing@navarrolopez.com



Bodegas REAL 11



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

De Martes a Domingo a las 12 h.

PVP: 6,00 € (IVA incluido)

PVP Grupos: 5,00 € (IVA incluido)

Visita a la bodega y cata comentada de dos vinos.

Visita viñedo en vehículo especialmente adaptado.

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



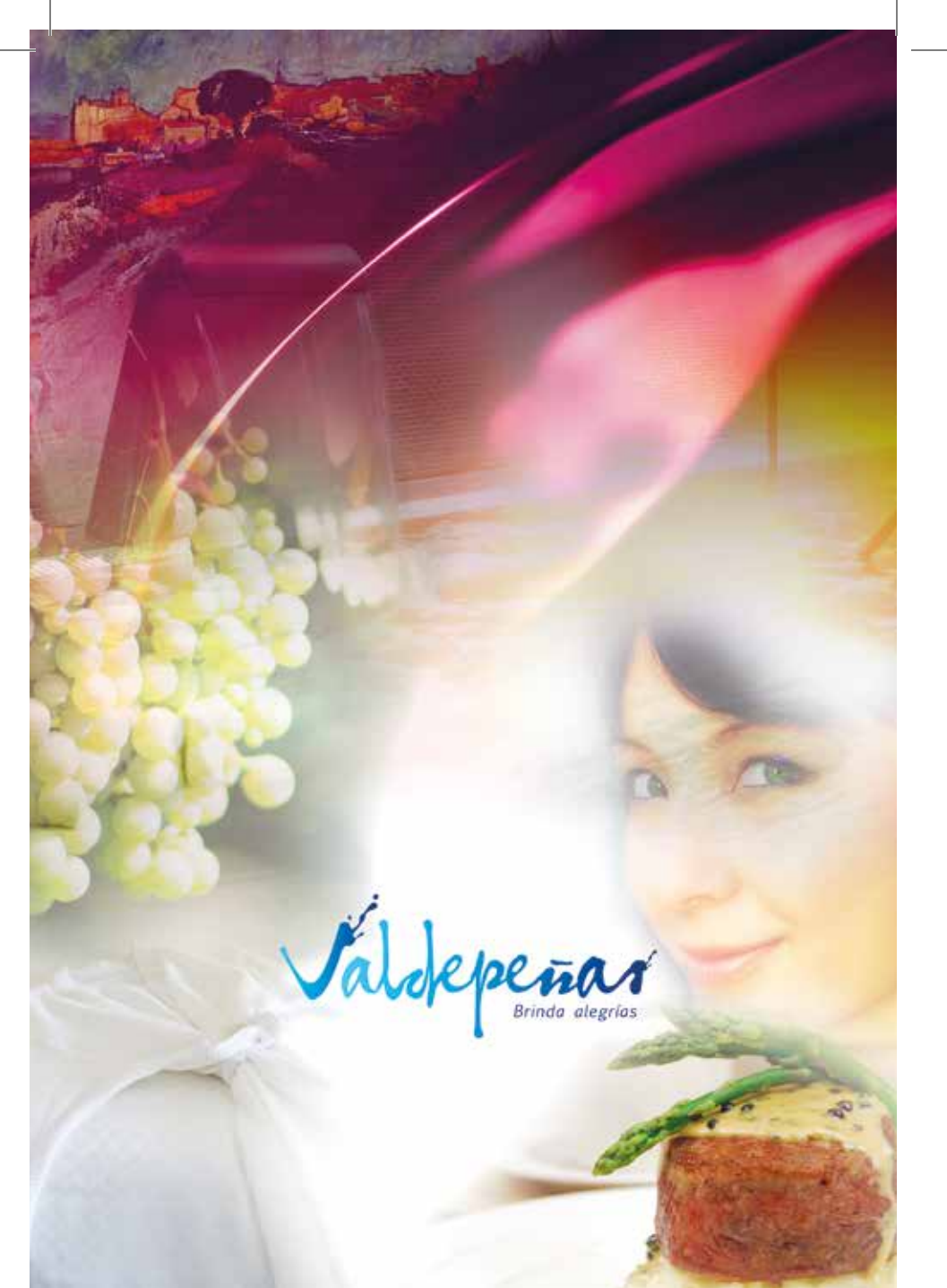


SITUACIÓN DE LAS BODEGAS



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 Teatro Auditorio Municipal



Valdepeñas
Brinda alegrías



Ayuntamiento de
Valdepeñas

CONCEJALÍA DE CULTURA
COMERCIO Y TURISMO