



NOTA DE PRENSA

El 31 de mayo nace El Día V, una experiencia enoturística única a través de cinco de las bodegas más emblemáticas de Ribera del Duero

Tinto Pesquera, Protos, Alión, Pago de Carraovejas y Emilio Moro se unen para abrir sus bodegas en una jornada pionera que unirá la tradición, el sabor y la magia de Ribera del Duero

Esta primera edición, presentada en un almuerzo de prensa en el restaurante A'Barra de Madrid, contará con degustación de vinos excepcionales, recorridos especiales en las bodegas y gastronomía exclusiva

Madrid, 23 de enero de 2025.- El próximo 31 de mayo, Ribera del Duero vivirá una jornada especial y pionera. El Día V es una experiencia enoturística única a través de cinco de las bodegas más emblemáticas de Ribera del Duero. **Tinto Pesquera, Protos, Alión, Pago de Carraovejas y Emilio Moro** han presentado hoy en el restaurante A'Barra de Madrid la primera edición de este evento que propone un recorrido que contará con degustación de vinos excepcionales, recorridos diseñados a medida en las bodegas y gastronomía exclusiva. Las entradas ya están a la venta.

En el almuerzo de prensa celebrado en el conocido restaurante de una estrella Michelin estaban presentes Javier Moro, presidente de Emilio Moro; Lucía Fernández, directora general de Tinto Pesquera; Pedro Ruiz, CEO de Pago de Carraovejas; Joana Ramírez, directora adjunta comercial y marketing de Tempos Vega Sicilia; y Carlos Villar, director general de Protos.

Villar ha asegurado que “es la primera vez en la Ribera del Duero que una iniciativa de esta magnitud reúne a cinco de las bodegas más prestigiosas y queridas de la denominación. Toda nuestra ilusión está puesta en este proyecto, destinado a ofrecer lo mejor de cada uno de nosotros para construir una experiencia de máxima calidad. Al mismo tiempo es un desafío ya que sabemos que la exigencia de los visitantes será de primer nivel”.



Además, ha considerado que “desde la humildad, todos los componentes del día V queremos aportar nuestro saber hacer para seguir construyendo una Ribera del Duero diferencial, y remitirnos a los dos valores esenciales que han definido la Ribera desde sus orígenes: Exclusividad y Calidad”.

Carlos Martínez Armas, director general de Grupo Empresarial Critería, empresa organizadora del evento, ha afirmado que “este evento es el resultado de un deseo de unificar bodegas de un prestigio evidente que han marcado el devenir del territorio Peñafiel-Pesquera. Estamos convencidos de que El Día V demuestra que juntos vamos a llegar más lejos y conseguiremos sumar esfuerzos”.

Martínez Armas reconoce que “es un evento de alta calidad que ha venido para quedarse donde se dan cita tres ingredientes que lo convierten en una experiencia única: el disfrute de los sentidos, la emoción de compartir un momento único con amigos y una dimensión cultural que cada bodega conecta con sus valores”.

Una experiencia única y pionera

Las entradas, que ya están a la venta en la web oficial del evento <https://eldiav.com/>, incluye una visita con recorridos y sorpresas diseñadas para la ocasión a cada bodega con la degustación de vinos especialmente seleccionados, una tapa gastronómica por cada bodega y un espectáculo de entretenimiento exclusivo.

El recorrido garantiza una organización impecable gracias a los autobuses exclusivos que trasladarán a los participantes entre las bodegas seleccionadas.

Los asistentes, 750 personas, se dividirán en cinco grupos de 150 asistentes. Cada grupo hará el recorrido siguiendo una ruta concreta que cada asistente decidirá a la hora de comprar su entrada. Esto garantiza la exclusividad de un evento enoturístico de alta calidad. El precio de una entrada para El Día V es de 180 euros, más gastos de gestión de la plataforma de venta.

V Bodegas, V Valores

El Día V está estructurado a partir de las cinco bodegas promotoras. Cada bodega sostiene un valor general que ofrece un relato para los vinos excepcionales y la gastronomía de calidad que se van a ofrecer.

Con esta experiencia, se busca consolidar a Ribera del Duero como un destino líder en enoturismo, destacando la importancia del vino como un arte que conecta personas y culturas. Cada bodega ofrecerá no sólo sus mejores vinos, sino también un entorno pensado para la diversión y el disfrute, con propuestas culturales y artísticas que sorprenderán a los asistentes.



Con este fin, para completar la experiencia en cada bodega se podrán disfrutar de dos extraordinarios vinos maridados con una propuesta gastronómica de altura para que los asistentes coronen un día que seguro será de su agrado.

La Excelencia de Tinto Pesquera

El amor por el vino y la pasión por compartirlo. Tinto Pesquera es la materialización del sueño de Alejandro Fernández y Esperanza Rivera, quienes en 1975 comenzaron a elaborar sus primeros vinos en un antiguo lagar de piedra del siglo XVI en Pesquera de Duero. Su visión y dedicación fueron fundamentales para reivindicar el valor del terruño de la Ribera del Duero, contribuyendo significativamente al reconocimiento y auge de esta región vinícola.

Desde la bodega, gracias a su enfoque pionero en la producción de vinos elaborados con uva Tempranillo, se combinan técnicas artesanales con innovaciones tecnológicas. Este compromiso con la calidad y la autenticidad ha permitido a Tinto Pesquera elaborar tintos excepcionales que reflejan las particularidades de cada añada y terreno, manteniendo siempre su esencia original y una apuesta constante por la excelencia y la personalidad de sus vinos.

Tinto Pesquera no sólo se define por sus vinos, sino también por su apuesta por acercar y poner en valor la cultura del vino a través de “El Lagar” la experiencia enoturística de esta bodega englobada en Vindesía, el sello de enoturismo de Familia Fernández Rivera. Gracias a Vindesía, los visitantes pueden adentrarse en experiencias inmersivas en las cuatro bodegas del grupo – Tinto Pesquera, Condado de Haza, Dehesa La Granja y El Vínculo-, en las que se encuentran desde recorridos por los viñedos y catas guiadas, hasta visitas que revelan los secretos en el proceso de la elaboración del vino. Esta nueva apuesta del grupo bodeguero refleja el espíritu acogedor y familiar y la filosofía de puertas abiertas que ha guiado a Tinto Pesquera desde sus inicios, haciendo que cada visita sea una celebración de la tradición, la innovación y la pasión que han marcado su historia.

Vinos ofrecidos:

Tinto Pesquera MXI

Tinto Pesquera Reserva

Tapa gastronómica:

Para acompañar estos vinos, se servirá **una tapa elaborada con trufa de primavera**, que realza los sabores complejos y elegantes de ambos vinos, creando una armonía perfecta en el paladar.



La Sostenibilidad de Protos

Para Protos sus orígenes son todo. Nacido en Peñafiel en 1927, décadas antes de que la Ribera del Duero fuera reconocida como denominación de origen y guiado por un innato espíritu vanguardista, Protos es la creación de 11 visionarios que llevaron la marca Ribera Duero desde el inicio, con la certeza de la importancia que tendría ese origen en el mundo del vino. Y estaban en lo cierto, ya que en 1982 se crea la DO y Protos le cede altruistamente el uso de su marca “Ribera del Duero”. Ganadores del primer premio en la exposición internacional de Barcelona en 1929 con sus añadas de 1927 y 1928, siempre comprometidos con la continua mejora de la región y de su gente, la innovación y la sostenibilidad, Protos es hoy en día una bodega de fama internacional que persevera en respetar y engrandecer el legado que les dejaron aquellos 11 fundadores, abuelos de varios miembros del consejo de administración actual.

El máximo respeto por el viñedo, su naturaleza y cuidado, como única vía de conseguir una elaboración de calidad para conseguir un futuro más sostenible, es una de las máximas de Protos en su día a día y el valor que representa la bodega en El Día V. Tanto en su bodega subterránea de crianza (de más de 2 kilómetros de galerías naturales), excavada en la montaña que sustenta el Castillo de Peñafiel, como en la bodega de vanguardia diseñada por el premio Pritzker Richard Rogers, el visitante podrá apreciar dicho compromiso con la elaboración sostenible.

Vinos ofrecidos:

Protos'27 2022

Protos Verdejo Reserva 2020

Tapa gastronómica:

Para acompañar estos vinos, se servirá **una tapa de dumplings de lechazo con ramen churro**, que complementa perfectamente los sabores y texturas de ambos vinos, creando una experiencia gastronómica única.

El Paisaje y la Diversidad en Alión

Alión es la reinterpretación moderna de la Ribera del Duero que nace en los años 90 para acercar una visión contemporánea de la tradición de la zona. Un vino atemporal, reflejo de las artes heredadas en Ribera del Duero. Con un carácter pionero e independiente, espejo de parajes y paisajes, transmite a la perfección el equilibrio entre finura y carácter, entre modernidad y clasicismo. Alión está hoy reconocida internacionalmente como una de las bodegas referente por su excelencia en la elaboración de vinos modernos de Ribera del Duero.

La bodega, diseñada con materiales nobles como la piedra caliza y rodeada de un jardín con una colección de robles, representa la armonía entre naturaleza y arquitectura. En su interior, los



depósitos de fermentación de madera, renovados periódicamente, y una nave de barricas de roble francés destacan el enfoque artesanal de su vinificación. Este cuidado extremo en cada etapa del proceso da lugar a un vino elegante, moderno y representativo de la diversidad de la Ribera del Duero, marcando un estilo propio que complementa la tradición de sus orígenes.

Vinos ofrecidos:

Alión 2021

Mandolás 2022

Tapa gastronómica:

Para acompañar estos excepcionales vinos, se servirá un **pincho de lechazo al sarmiento**, que resalta la riqueza y profundidad de los sabores, creando una experiencia gastronómica y vinícola única.

La Autenticidad en Pago de Carraovejas

El origen de un sueño. **Pago de Carraovejas** es una bodega emblemática situada en el valle de Carraovejas, cerca de Peñafiel, en la Denominación de Origen Ribera del Duero. Fundada en 1987, ha sabido combinar la tradición vitivinícola con la innovación, creando vinos que reflejan fielmente el carácter de su entorno.

La bodega se distingue por su compromiso con la calidad y el respeto por el origen, capturando en cada botella la esencia del paisaje que la rodea. Sus viñedos, plantados en laderas con pendientes pronunciadas y suelos calizos, se benefician de un microclima único que favorece la maduración óptima de las uvas.

En sus instalaciones de vanguardia, diseñadas para respetar al máximo el proceso natural de elaboración, la bodega continúa desarrollándose sin perder su esencia, buscando siempre ofrecer vinos que reflejen la singularidad del valle de Carraovejas.

Más allá de sus vinos, uno de sus activos más importantes reside en su equipo humano, comprometidos en su día a día con la excelencia y la singularidad. Cada miembro aporta su talento y esfuerzo para transmitir un legado que perdure en el tiempo.

La filosofía de presente y futuro de Pago de Carraovejas parte de la idea de crear experiencias inolvidables en torno al vino, apostando por proyectos singulares en busca de un propósito superior, con el compromiso de construir un legado único.

Este fin es el que se ha ido perpetrando a lo largo de la historia de Pago de Carraovejas con sus diferentes proyectos en sintonía con Alma Carraovejas.



Vinos ofrecidos:

Pago de Carraovejas 2022
Ossian 2022

Tapa gastronómica:

Acompañando estos vinos excepcionales, se cocinará una deliciosa **Pastela de cochinito y Sopas de ajo.**

La Tradición e Historia de Emilio Moro

El origen de la bodega se remonta a 1891, año de nacimiento, don Emilio Moro, de la primera generación, en Pesquera de Duero (Valladolid), enclave privilegiado de la Ribera de Duero rodeado de viñedos. Emilio Moro, abuelo de los actuales propietarios, enseñó a su hijo, también Emilio Moro, el amor por el vino, y éste, a su vez, lo transmitió a sus hijos. Actualmente, son los miembros de la tercera y cuarta generación los que dirigen la bodega, y es que hablar de Emilio Moro es hablar de cuatro generaciones cuyas vidas están entregadas al mundo del vino. Lo conocen. Lo escuchan.

El legado de una historia que continúa. Ubicada en el corazón de la Ribera del Duero, Bodegas Emilio Moro combina más de un siglo de tradición familiar con una constante innovación en la elaboración de vinos de alta calidad. Sus viñedos se benefician de las condiciones únicas del terroir, con suelos profundos y bien drenados que, junto al microclima de la región, aseguran uvas de maduración óptima. Cada proceso, desde la cosecha hasta la vinificación, es realizado con un meticuloso cuidado para preservar la esencia de sus uvas.

La filosofía de la bodega se centra en equilibrar la tradición con la modernidad. Las técnicas avanzadas de vinificación se implementan respetando los métodos transmitidos a través de generaciones, lo que resulta en vinos que reflejan el carácter distintivo de la Ribera del Duero. Este compromiso con la calidad permite a Emilio Moro mantenerse como un referente tanto a nivel nacional como internacional.

Vinos ofrecidos:

La Revelía 2022
Malleolus de Valderramiro

Tapa gastronómica:

Los dos vinos encontrarán su complemento perfecto en una **tapa de taco de carrillera al vino tinto con champiñón portobello y cebolla caramelizada.**



Más información

Para concertar entrevistas y/o ampliar información y material audiovisual:

<https://eldiav.com/prensa/>

Redes Sociales:

Facebook: <https://www.facebook.com/EIDiaVRibera/>

Instagram: https://www.instagram.com/el_dia_v/

Tiktok: https://www.tiktok.com/@el_dia_v

YouTube: @EIDíaV

Contacto para Medios:

Raquel Azofra

Email: raquel.azofra@gcriteria.com

Teléfono: +34 672 087 736