

# EL DÍA V

V BODEGAS • V VALORES

PEÑAFIEL - PESQUERA DE DUERO



Protos

ALION

PAGO DE CARRAOVEJAS  
FINCA Y BODEGA





# EL DÍA V

V BODEGAS • V VALORES

PEÑAFIEL - PESQUERA DE DUERO

RECORRE LA ESENCIA DE LA RIBERA DEL DUERO

FECHA:  
31 DE MAYO DE 2025







Protos

ALIÓN

PAGO DE CARRAOVEJAS  
FINCA Y BODEGA



# UN VIAJE INOLVIDABLE

## EXPERIENCIA INMERSIVA

Disfruta de recorridos especiales en cada bodega, degustaciones de vinos selectos, gastronomía de primer nivel con productos locales y actuaciones artísticas.

## CINCO BODEGAS EMBLEMÁTICAS

Descubre la historia y el compromiso de las bodegas Protos, Alión, Pago de Carraovejas, Emilio Moro y Tinto Pesquera con la excelencia vinícola.



## UN VIAJE POR CINCO DE LAS BODEGAS MÁS EMBLEMÁTICAS DE RIBERA DEL DUERO



Ribera del Duero se prepara para acoger un evento único que combinará cultura, tradición y excelencia vinícola en una experiencia inolvidable. El próximo 31 de mayo de 2025, los amantes del vino tendrán la oportunidad de participar en una actividad enoturística exclusiva que recorrerá cinco de las bodegas más emblemáticas de la región: Protos, Alión, Pago de Carraovejas, Emilio Moro y Tinto Pesquera.



Protos

ALION

PAGO DE CARRAOVEJAS  
FINCA Y BODEGA



## DETALLES DE LA EXPERIENCIA

UBICACIÓN	MODALIDAD DEL RECORRIDO	INCLUYE	PRECIO	LOGÍSTICA Y RESERVAS
<b>Peñafiel y Pesquera de Duero</b> , Ribera del Duero.	En autobús, con flexibilidad para que cada participante elija desde qué bodega iniciar su visita. Todos los autobuses partirán desde el Parking de la antigua azucarera en Peñafiel donde se podrán aparcar los vehículos particulares.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Visita guiada a cada bodega.</li> <li>* Degustación de vinos selectos.</li> <li>* 1 tapa gastronómica de primer nivel con productos locales.</li> <li>* Actuaciones artísticas y sorpresas especiales en cada parada.</li> </ul>	<p><b>180€</b> por persona +gastos de gestión de la plataforma de pago.</p> <p><b>750 personas</b> Aforo máximo.</p>	<p>El recorrido garantiza una organización impecable gracias a los autobuses exclusivos que trasladarán a los participantes entre las bodegas seleccionadas. Las entradas están disponibles a través de la web oficial del evento.</p> <p><b><a href="http://www.eldiav.com">www.eldiav.com</a></b></p>

# RUTA 1

ALIÓN  
PROTOS  
PAGO DE CARRAOVEJAS  
EMILIO MORO  
TINTO PESQUERA

# RUTA 2

PROTOS  
PAGO DE CARRAOVEJAS  
EMILIO MORO  
TINTO PESQUERA  
ALIÓN

# RUTA 3

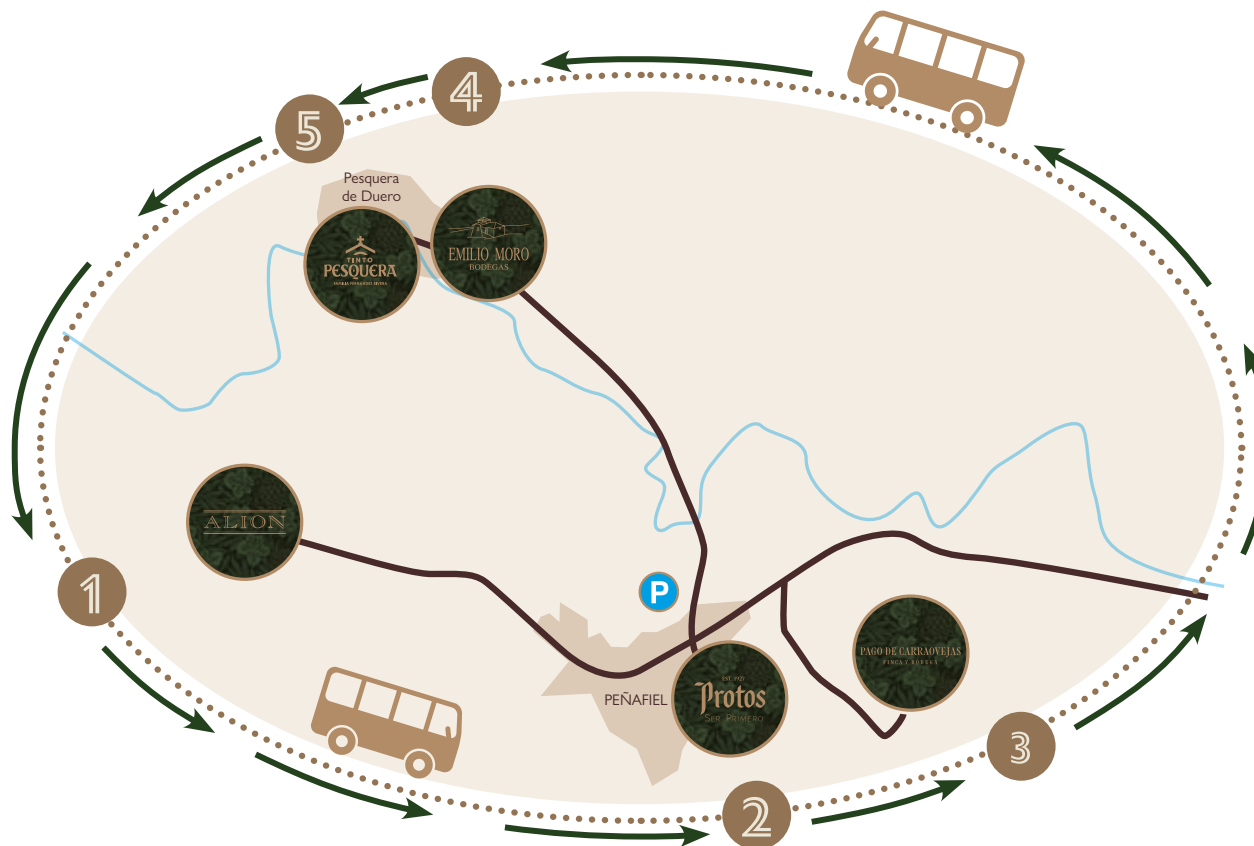
PAGO DE CARRAOVEJAS  
EMILIO MORO  
TINTO PESQUERA  
ALIÓN  
PROTOS

# RUTA 4

EMILIO MORO  
TINTO PESQUERA  
ALIÓN  
PROTOS  
PAGO DE CARRAOVEJAS

# RUTA 5

TINTO PESQUERA  
ALIÓN  
PROTOS  
PAGO DE CARRAOVEJAS  
EMILIO MORO







---

## UNA JORNADA DEDICADA A LA EXCELENCIA

---

Esta iniciativa pone en valor la riqueza vitivinícola de Ribera del Duero, destacando la historia y el compromiso de sus bodegas con la excelencia:



Protos

ALION

PAGO DE CARRAOVEJAS  
FINCA Y BODEGA







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 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 artesanía.

Además, dentro del proyecto de Vindesía, el sello de enoturismo del grupo Familia Fernández Rivera, Tinto Pesquera ofrece la experiencia enoturística de “El Lagar”, a través de la cual los visitantes pueden sumergirse en la magia del vino y la tradición de Ribera del Duero. Gracias a sus diversas actividades y catas, los amantes del vino pueden descubrir los secretos de la bodega y conectar con la rica historia que la respalda. Esta experiencia incluye un recorrido a través de los diferentes espacios de producción del vino, desde la zona histórica hasta la más moderna y vanguardista, permitiendo al visitante observar en primera persona la constante evolución de la bodega.

Fieles a la filosofía familiar, en la actualidad la segunda y tercera generación de la familia Fernández Rivera se dan la mano y continúan abanderando la elaboración de vinos de alta calidad, con la mirada puesta en el futuro, pero sin perder de vista la esencia y los valores que dieron origen a Tinto Pesquera. Este equilibrio entre tradición e innovación sigue posicionando a la bodega como un referente en Ribera del Duero y en el mundo del vino.





EST. 1927  
**Protos**  
SER PRIMERO



Para Protos sus orígenes son todo. Nacido en Peñafiel en 1927, décadas antes de que 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.

Esta herencia familiar, unida a la inquietud constante buscando la diferenciación y la sostenibilidad como prioridad en todos sus procesos, se han transmitido de generación en generación hasta nuestros días bajo su lema "Ser Primero".

Desde 2008, Protos cuenta con una bodega de última generación, culmen de la arquitectura de vanguardia, diseñada por el célebre arquitecto Premio Pritzker Richard Rogers, haciendo así de su experiencia enoturística un viaje en el tiempo que incluye también sus históricas galerías subterráneas excavadas bajo el insigne castillo medieval de Peñafiel. Esta bodega diseñada por Richard Rogers obtuvo el prestigioso reconocimiento 'Civic Trust Awards' en 2010, y fue finalista del Premio Sterling, en 2009.

En la actualidad, Protos ha transferido su saber hacer casi centenario para elaborar sus vinos blancos en la DO Rueda y sus rosados en la DO Cigales. Son más de medio millar de familias las que viven directa e indirectamente del trabajo de Protos, familias de viticultores que en su mayoría poseen un vínculo con la bodega de más de 70 años.

Desde 2022, Protos forma parte del listado de las 50 bodegas más admiradas del mundo que realiza el prestigioso organismo internacional Drinks International.





ALIÓN



Alión es la reinterpretación moderna de 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.

En 1986 se funda Alión, segunda bodega de la familia Álvarez, como un proyecto independiente de Vega Sicilia, con el objetivo de elaborar vinos modernos y diferenciados, dentro de la denominación de origen Ribera del Duero. En 1995 se lanza al mercado la primera añada de Alión, muestra del estilo contemporáneo y elegante que define a la bodega.

La bodega, emplazada en Peñafiel, comienza su andadura de vinificación en la cosecha de 1993 con un tope de producción de 350.000 botellas. Desde entonces, se han implementado importantes innovaciones tecnológicas en los procesos de elaboración, fermentación y crianza, para reforzar la calidad y precisión de los vinos.

Alión está hoy reconocida internacionalmente como una de las bodegas referente por su excelencia en la elaboración de vinos modernos de Ribera del Duero.





# PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA



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.

Entre sus vinos más destacados se encuentra el Pago de Carraovejas, un tinto que combina elegancia y complejidad, elaborado principalmente con la variedad tinto fino, complementada con cabernet sauvignon y merlot. Este vino es reconocido por su equilibrio, intensidad aromática y capacidad de envejecimiento.

Además de la producción de vinos, Pago de Carraovejas ofrece experiencias enoturísticas memorables, permitiendo a los visitantes sumergirse en el proceso de elaboración y disfrutar de la belleza del valle de Carraovejas. La bodega cuenta con instalaciones modernas que armonizan con el entorno natural, reflejando su filosofía de respeto por el medio ambiente y sostenibilidad.

El compromiso de Pago de Carraovejas con la excelencia se refleja en cada etapa de su producción, desde el cuidado meticuloso de los viñedos hasta la elaboración y crianza de sus vinos. Esta dedicación ha posicionado a la bodega como un referente en Ribera del Duero, reconocida tanto a nivel nacional como internacional.





EMILIO MORO  
BODEGAS



El legado de una historia que continúa. Ubicada en el corazón de 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 Ribera del Duero. Este compromiso con la calidad permite a Emilio Moro mantenerse como un referente tanto a nivel nacional como internacional.

El respeto por el medio ambiente y la sostenibilidad son pilares fundamentales de la bodega. Con prácticas agrícolas responsables y tecnologías que reducen el impacto ambiental, Emilio Moro trabaja para preservar el ecosistema mientras maximiza la calidad de sus cosechas. Esta dedicación a la sostenibilidad refleja su compromiso con el futuro de la viticultura y el planeta.

Además, Bodegas Emilio Moro ofrece una experiencia única a quienes la visitan. Desde recorridos por sus viñedos hasta catas guiadas, sus instalaciones modernas permiten a los visitantes sumergirse en el arte del vino y comprender la dedicación que hay detrás de cada botella. Emilio Moro no solo produce vinos excepcionales, sino que también comparte su pasión por el mundo vitivinícola con todos aquellos que cruzan sus puertas.





# VALORES EN CADA BODEGA

V BODEGAS • V VALORES

Cada bodega participante ha asociado su trayectoria vitivinícola a un valor fundamental, que se reflejará en los dos vinos exclusivos que se podrán degustar en cada visita, maridados con un plato de alta gastronomía. Esta experiencia única resaltarà la esencia de cada bodega:

# V BODEGAS • V VALORES



## EXCELENCIA EN TINTO PESQUERA

Comprometidos con la calidad, Tinto Pesquera fusiona tradición y tecnología para crear vinos excepcionales.

Bodegas Tinto Pesquera, fundada por Alejandro Fernández y Esperanza Rivera en 1975, encarna la excelencia en cada una de sus elaboraciones. Desde sus orígenes en el pueblo de Pesquera de Duero, la bodega se ha dedicado a reivindicar el valor del terruño de Ribera del Duero, utilizando métodos de producción pioneros con la variedad Tempranillo. Esta pasión y dedicación por el vino han convertido a Tinto Pesquera en un referente mundial, llevando los vinos de Ribera del Duero a más de 70 países y desempeñando un papel fundamental en la consolidación de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Tinto Pesquera no solo se define por sus vinos, sino también por su apuesta por acercar y poner en valor la cultura del vino a tra-

vés 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.





## SOSTENIBILIDAD EN PROTOS

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.

### **BODEGA DE CRIANZA**

La experiencia tangible de este respeto por la elaboración la podrá comprobar el enoturista mientras recorre su bodega de crianza, el primer punto de visita de Protos en el Día V.

Esta bodega está formada por más de 2 kilómetros de galerías subterráneas excavadas bajo el Castillo de Peñafiel. Sus características naturales y constantes tanto en temperatura como en humedad, (premisas clave para la óptima crianza en bodega que necesita el vino), así como sus sistemas de ventilación a través de lucernas, la convierten en un ejemplo de compromiso con el medio ambiente evitando la generación artificial de humedad y refrigeración y por tanto la generación de residuos.

### **BODEGA RICHARD ROGERS**

Tras el paso por estas bodegas, llegaremos a la bodega diseñada por Richard Rogers, arquitecto conocido por su compromiso con la sostenibilidad, consideración clave en el diseño de esta bodega boutique. El objetivo principal era crear una bodega moderna de bajo impacto ambiental que se integrara visualmente como un elemento más del paisaje de Peñafiel. Las claves de la sostenibilidad de esta bodega son:

Reinterpretación del uso de la masa del suelo como reguladora de la temperatura, mediante el uso de técnicas contemporáneas en cuanto a formas estructurales y soluciones constructivas.

Forma del edificio: El edificio consta de dos elementos principales en sección, la base anclada en el terreno y la envolvente ligera y espaciosa que se asienta encima. Su base alberga una bodega totalmente subterránea. El material seleccionado para esta estructura fue el hormigón, cuya alta inercia contribuye a que la circulación de aire sin tratar sea efectiva para el mantenimiento de una temperatura constante.

Tanto la forma del edificio como la fachada y la introducción de sistemas fiables de construcción fueron concebidos para reducir las necesidades energéticas

del edificio, contando con sistemas de acondicionamiento ambiental flexible en función del espacio.

Las fachadas sólidas: cuentan con un nivel muy alto de aislamiento, reducen la necesidad de calefacción y aire acondicionado.

Sistema de modo mixto en el acondicionamiento del aire. Por una parte, las bajas temperaturas nocturnas son muy efectivas para zonas de clima continental como es Ribera del Duero. Por otra parte, se ha dispuesto un sistema de agua a baja temperatura en la bodega, con el objetivo de controlar el aumento de la temperatura, especialmente después del traslado de volúmenes de vino a la bodega tras el periodo de fermentación.

Tratamiento del agua: En el edificio se han incorporado diferentes sistemas para el tratamiento y la reutilización del agua, así como su tratamiento con luz ultravioleta para desinfectarla sin tener que clorar.

Para concluir, es importante apuntar que las bodegas de Protos de las denominaciones de Rueda y Cigales forman parte de la certificación Wineries for Climate Protection, la primera y única certificación específica para el sector del vino en materia de sostenibilidad medioambiental.





## PAISAJE Y DIVERSIDAD EN ALIÓN

Alión tiene su origen en una cuidada selección de paisajes y terrenos repartidos por distintas zonas de la denominación de origen, con viñedos en las cuatro provincias, entre los límites este y oeste de Ribera del Duero.

El objetivo es la obtención de un vino representativo de lo mejor de Ribera del Duero, manteniendo los criterios de gestión de la viña que emanan de Vega Sicilia. Suelos de diferentes características que se complementan entre ellos para dar lugar a una diversidad cualitativa en la misma variedad de uva, la tinto fino.

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 Ribera del Duero, marcando un estilo propio que complementa la tradición de sus orígenes.

V BODEGAS • V VALORES



## AUTENTICIDAD EN PAGO DE CARRAOVEJAS

Innovación que respeta la tradición, creando vinos únicos y auténticos. Pago de Carraovejas es un símbolo de autenticidad en Ribera del Duero, donde tradición e innovación se unen para crear vinos únicos que capturan la esencia de un terruño excepcional. Desde sus orígenes en 1987, la bodega ha mantenido un compromiso inquebrantable con la calidad, gracias a una meticulosa selección de uvas y un proceso de elaboración respetuoso con la naturaleza. Cada botella refleja el carácter de la tierra y la dedicación de un equipo que trabaja para preservar la esencia original de la materia prima.

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.



## TRADICIÓN E HISTORIA EN 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.

Bodegas Emilio Moro posee unas 375 hectáreas de viñedo propio. La gama de vinos engloba Finca Resalso, que recibe su nombre del viñedo que se plantó cuando nació Emilio Moro, padre de la tercera generación; Emilio Moro, buque insignia de la bodega; Emilio Moro: Vendimia Seleccionada, un tempranillo para cuya elaboración se tienen en cuenta los aspectos más representativos de cada añada; La Felisa, su vino ecológico y

sin sulfitos añadidos. Completan sus referencias la gama de Malleolus: Malleolus, Malleolus de Sanchomartín y Malleolus de Valderramiro, que reciben el nombre en honor a los viñedos más antiguos de la bodega y Clon de la Familia, máxima expresión de la variedad Tempranillo y de los tres tipos de suelo de Ribera del Duero: pedregoso, arcilloso y calizo.

Bodegas Emilio Moro, además, comenzó su proyecto en 2016 en El Bierzo donde, con 80 hectáreas en propiedad, elabora blancos 100% godello: Polvorete, El Zarzal y La Revelía. En agosto de 2023, Bodegas Emilio Moro lanza su primer rosado, El Alba de Emilio Moro, un vino de espíritu ambicioso, exigente y fresco que hace referencia a los nuevos comienzos.

En octubre de 2024, Bodegas Emilio Moro presenta su primer Mencía, Bestizo, un vino que nace con el objetivo de expandir su horizonte mientras sus clientes tienen la oportunidad de acortar distancias disfrutando de una copa de vino.



# EL ENOTURISMO COMO PROTAGONISTA

## V BODEGAS • V VALORES

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 solo 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, completando la experiencia en cada bodega se podrán disfrutar de 2 extraordinarios vinos maridados con una propuesta gastronómica de altura para que los asistentes completen un día que estamos seguros de que será de su agrado.





## TINTO PESQUERA MXI

Es una expresión sublime de Ribera del Duero, una joya vinícola que representa la máxima expresión de la bodega en cuanto a calidad y cuidado. Este vino es el resultado de una selección meticulosa de las mejores uvas de la variedad Tempranillo, cultivadas en los suelos más privilegiados de la región. Su crianza en barricas de roble francés le otorga una complejidad única, con aromas intensos de frutas negras maduras, toques especiados y sutiles notas de vainilla. En boca, Tinto Pesquera MXI se distingue por su estructura robusta, taninos elegantes y una finalización persistente, lo que lo convierte en un vino de gran longevidad, ideal para los amantes del buen vino que buscan una experiencia sensorial inigualable., perfecto para aquellos que buscan una experiencia vinícola incomparable.



## TINTO PESQUERA RESERVA

Es un vino emblemático que refleja la tradición y excelencia de Ribera del Duero. Elaborado con uvas seleccionadas de la variedad Tempranillo, este vino pasa una crianza prolongada en barricas de roble, lo que le confiere una complejidad y elegancia únicas. En nariz, despliega intensos aromas de frutos rojos maduros, acompañados de notas especiadas y un toque sutil de madera. En boca, Tinto Pesquera Reserva se caracteriza por su equilibrio y estructura, con taninos suaves y una acidez bien integrada que da paso a un final largo y envolvente. Es un vino con una gran capacidad de guarda, que evoluciona con el tiempo, mostrando siempre su autenticidad y la calidad que caracteriza a la bodega.



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.

## PROTOS'27 2022

Protos'27 es fruto de más de diez años de investigación, en la mejora de las técnicas de cultivo, caracterización de viñedo y de barricas, así como uso de levaduras autóctonas.

Elaborado al 100% con tinta del País procedente de viñedos de suelos muy pobres y calizos en laderas mayores, de 50 años de la provincia de Burgos situados en Anguix, Roa, Quintanamanvirgo y la Horra, con unos rendimientos de 2.500kg/ha.

Posee una crianza de 16 meses en barricas nuevas y de un año de roble francés donde realizó en primer lugar la fermentación maloláctica y posteriormente el resto de la crianza, redondeando 12 meses en botella antes de salir al mercado. Protos'27 2022 posee color rojo picota intenso, con ribetes violáceos resultando un vino vivo, brillante y atractivo. En nariz es elegante, complejo y expresivo. Destaca por la intensidad de fruta roja y negra fresca y sus notas lácteas y balsámicas. En boca, es muy equilibrado y fácil de beber, con una buena acidez que le da frescura en boca y un largo postgusto de fruta y finas maderas.



## PROTOS VERDEJO RESERVA 2020



Categorizado como *Gran Vino de Rueda*, Protos Verdejo Reserva es un vino elaborado con un 100% de uva variedad Verdejo procedente de viñedos de más de 35 años de edad cultivados en secano en suelos cascajosos típicos de la denominación de origen Rueda. Se realiza vendimia mecanizada nocturna del viñedo al que previamente se le han quitado los racimos no deseados de forma manual. Fermentación en barrica de roble francés, mitad nueva, mitad de un año, y tiene una crianza sobre sus propias lías en esas mismas barricas de aproximadamente 7 meses (se decide por cata). Posterior crianza en botella un mínimo de 17 meses. Color amarillo con tono más intenso de lo habitual debido a su año y medio de crianza. En nariz se aprecia intensidad alta con notable complejidad entre las notas frutales y el suave tostado de las barricas, portando vainillas y finas notas de bollería. Gran volumen y estructura acompañado a su vez de frescura y elegancia gracias a su acidez. Expresivo y persistente, es un vino que evolucionará con el paso del tiempo.



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.



## ALIÓN 2021

Es la expresión más contemporánea y elegante de Ribera del Duero, un Tempranillo que combina la tradición vitivinícola de la región con un enfoque moderno en su elaboración. Criado en barricas de roble francés de alta calidad, este vino destaca por su intensidad aromática, con notas de fruta negra madura, especias sutiles y un delicado toque tostado. En boca, presenta una estructura equilibrada, taninos suaves y una acidez bien integrada que augura una gran capacidad de guarda. Alión 2021 es un reflejo fiel de la excelencia de su terroir y un homenaje a la innovación sin renunciar a las raíces.

## MANDOLÁS 2022



Es una obra maestra que captura la esencia de la variedad Furmint, originaria de la histórica región de Tokaj, en Hungría. Elaborado con una precisión excepcional, este blanco joven combina frescura y elegancia, ofreciendo aromas vibrantes de flores blancas, frutas cítricas y un delicado toque mineral que refleja la riqueza del suelo volcánico de la región. En boca, destaca por su acidez refrescante, una textura sedosa y un final largo y armonioso. Mandolás 2022 es una invitación a descubrir un estilo único de vino blanco que equilibra tradición y modernidad, ideal para paladares exigentes.



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.



## PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA



### PAGO DE CARRAOVEJAS 2022

Es una auténtica joya que captura la esencia de los paisajes y viñedos que rodean a esta icónica bodega en Ribera del Duero. Elaborado con un equilibrio magistral entre las variedades Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot, este vino refleja la pasión por la calidad y la innovación. Pago de Carraovejas 2022 destaca por su intensidad aromática, con notas de frutos negros maduros, sutiles toques especiados y matices balsámicos que evocan su crianza en barricas de roble francés y americano. En boca, su estructura firme, taninos aterciopelados y acidez equilibrada ofrecen una experiencia envolvente y persistente. Un vino que combina tradición, modernidad y una conexión profunda con su terroir, pensado para deleitar a los paladares más exigentes.

### OSSIAN 2022



Ossian 2022 es la representación de un pequeño universo de parcelas de la variedad verdejo que custodian siglos de tradición vitícola en el entorno de las terrazas del Voltoya. Viñas de hasta 200 años que guardan el testigo de la singularidad de su riqueza varietal y de una realidad casi extinta. Ossian es un legado histórico de Ossian Vides y Viñedos, uno de los proyectos de Alma Carraovejas. La añada 2022 mantiene la elegancia y la frescura de un verdejo prefiloxérico único. Un paisaje que conserva la realidad histórica del verdejo segoviano desde hace cientos de años. Diversidad genética escondida en cada viña. Delicadez sorprendente. Longitud en un final reposado con el que aparece de nuevo el carácter del verdejo auténtico.



Acompañando estos vinos excepcionales, se cocinará una deliciosa Pastela de cochinillo y sopas de ajo.

## LA REVELÍA 2022

La etiqueta de La Revelía rinde homenaje a la esencia de la godello que tan presente está en el vino. Proviene de las partes medias de las laderas y orientaciones noroeste, lo que le conceden a La Revelía un equilibrio perfecto. Con respecto a la orientación se buscan zonas donde se alargue la madurez y la variedad sea capaz de desarrollar un perfecto equilibrio. Fermentado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con posterior crianza sobre lías en barricas de roble francés de 500 litros y tostado ligero. De color amarillo pajizo pálido. En nariz es limpio e intenso. Se trata de un vino muy representativo de la variedad cuando ésta se cultiva en zonas frescas. El aroma se caracteriza por una marcada presencia de frutas blancas de hueso de gran personalidad, notas de flores blancas y matices cítricos vienen a complementar el panel aromático presentando un vino complejo y de gran elegancia. Debido al trabajo con las lías y a la acidez natural de la variedad, en boca destaca su gran equilibrio entre la redondez y la verticalidad, con un postgusto largo y persistente.



## MALLEOLUS DE VALDERRAMIRO 2021

La historia de Malleolus de Valderramiro comenzó en el año 2000, pero el viñedo del que recibe su nombre es mucho más antiguo, en concreto, de 1924. Un viñedo histórico en el que lo más especial de esta parcela es que, cuatro generaciones de una familia de tradición vitivinícola se dedican a conservar la esencia y la personalidad de este majuelo que representa nuestra historia. Malleolus de Valderramiro proviene de una única parcela, la cual da nombre al vino, con suelos predominantemente arcillosos. Estos suelos arcillosos confieren personalidad y estructura a este icónico vino. Malleolus de Valderramiro experimenta una maceración de hollejos durante aproximadamente 26 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. La fermentación maloláctica la realiza parcialmente en barrica de roble americano y francés.

De color granate muy cubierto. En la nariz destacan, a copa parada, las notas de fruta negra licorosa sazonada con especias dulces como el cacao y la vainilla, mientras que, al mover la copa, se vuelve un vino muy expresivo donde los varietales de la Tempranillo aparecen con un interesante equilibrio de madurez propio de la añada 2021. En boca es goloso y muy sabroso, con una estructura bien definida y equilibrada que aporta a las sensaciones en el paso por boca una longitud y calidez únicas.



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

APOYAN:





# EL DÍA V

V BODEGAS • V VALORES

PEÑAFIEL - PESQUERA DE DUERO

CONTACTO PARA MEDIOS:

**Raquel Azofra**

Email: [raquel.azofra@gcriteria.com](mailto:raquel.azofra@gcriteria.com)

Teléfono: **+34 672 087 736**



Protos

ALION

PAGO DE CARRAOVEJAS  
FINCA Y BODEGA

