



NOTA DE PRENSA

El Día V ofrece una experiencia única con vinos excepcionales gracias a cinco bodegas emblemáticas de Ribera del Duero

Ya están a la venta las últimas entradas de un evento único que dispondrá de autobuses gratuitos desde Valladolid

El 30 de mayo se celebrará, además, Murallas y Vino, un evento nocturno en el castillo de Peñafiel

El próximo **31 de mayo**, Ribera del Duero vivirá una jornada especial y pionera. Una selección de vinos excepcionales de cinco bodegas emblemáticas de esta región vitivinícola y una oferta gastronómica a la altura serán los principales atractivos de un evento enoturístico de primer orden.

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. **Este evento exclusivo cuenta con el patrocinio de la Junta de Castilla y León, Diputación de Valladolid, a través de Alimentos de Valladolid y la Milla de Oro del vino de Valladolid, Ayuntamiento de Peñafiel, Banco Sabadell, RIEDEL Euroselección y, 22 Artesian Water.** Es posible acceder a toda la información del evento y a la venta de las últimas entradas en la web exclusiva <https://eldiav.com/>.

Oferta exclusiva

El Día V propone un viaje exclusivo a partir de dos elementos fundamentales para la experiencia enoturística: **El vino y la gastronomía**. Así, las bodegas participantes van a ofrecer dos referencias de alta gama maridadas con unas tapas a la altura.

En **Bodegas Tinto Pesquera** los vinos que se ofrecerán serán **Tinto Pesquera MXI 2021** y **Tinto Pesquera Reserva 2020**. Para acompañar estos vinos, se servirá una tapa elaborada con trufa de primavera y una cazuelita de garbanzos de Dehesa la Granja con oreja, que realza los sabores complejos y elegantes de ambos vinos, creando una armonía perfecta en el paladar.



Los vinos **Protos'27 2022** y **Protos Verdejo Reserva 2020** son las propuestas de **Bodegas Protos** para EL Día V. Al lado de estas referencias se servirá una tapa de dumplings de lechazo con ramen churro, que complementa perfectamente los sabores y texturas de ambos vinos.

En **Alión** se servirá un pincho de lechazo al sarmiento, que resalta la riqueza y profundidad de los sabores, creando una experiencia gastronómica y vinícola única culminada por los vinos **Alión 2021** y **Mandolás 2022**.

Otra de las bodegas participantes es **Pago de Carraovejas**. Aquí la oferta gastronómica es doble. Se servirá una deliciosa Pastela de cochinitillo y Sopas de ajo. Esta delicia regional se maridará con los vinos **Pago de Carraovejas 2022** y **Ossian 2022**.

En el caso de **Bodegas Emilio Moro**, los vinos descorchados en El Día V serán **La Revelía 2022** y **Malleolus de Valderramiro 2021**. Y su maridaje gastronómico lo compone una tapa de taco de carrillera al vino tinto con champiñón portobello y cebolla caramelizada.

Una experiencia única y pionera

Las últimas entradas, que ya están a la venta en la web oficial del evento <https://eldiav.com/>, incluyen una visita con recorridos y sorpresas diseñadas para la ocasión en 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.

Autobuses desde Valladolid

Para favorecer el traslado de las personas asistentes al evento el próximo 31 de mayo se van a fletar autobuses desde Valladolid hasta el punto de salida de El Día V. Los autocares saldrán de la capital pucelana a las 8 horas de la mañana en un punto que se indicará a los interesados y volverán a la ciudad a partir de las 20:30 horas. Los horarios son aproximados.



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.

La excelencia de Tinto Pesquera. Una bodega que fomenta el amor por el vino y la pasión por compartirlo. Gracias a su enfoque pionero en la producción de vinos elaborados con uva Tempranillo, se combinan técnicas artesanales con innovaciones tecnológicas. La sostenibilidad es el valor 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.

El paisaje y la diversidad de Alión. Es la representación de la diversidad de la Ribera del Duero que nace para acercar una visión contemporánea de la tradición de la zona. En 1991 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.

La autenticidad de Pago de Carraovejas. 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. La tradición de Emilio Moro. 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. Con estos cinco valores se van a servir dos vinos por bodegas y tapas gastronómicas para reforzar esos valores en los asistentes.

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.

Murallas y Vino

Para completar la experiencia enoturística premium de El Día V, se ha organizado un evento social exclusivo la noche del 30 de mayo en el incomparable marco del castillo de Peñafiel para 200 personas.



Un acontecimiento único en el que se servirán dos marcas de vino de cada bodega participantes en El Día V. Además, se servirá un cóctel y habrá ambientación musical acorde con la experiencia propuesta. Desde hoy, ya están a la venta en la web un total de 100 entradas. El precio de este evento exclusivo es de 100 euros por persona más gastos de gestión. Las últimas entradas ya están a la venta en la web oficial del evento <https://eldiav.com/>

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

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

Redes Sociales:

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

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

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

YouTube: @EIDíaV

Contacto para Medios:

Ana de Castro

Email: anadecastro@gcriteria.com

Teléfono: +34 607 639 100

Raquel Azofra

Email: raquel.azofra@gcriteria.com

Teléfono: +34 672 087 736