



## 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**

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

**Valladolid, 6 de marzo 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. El Palacio de Pimentel, sede de la Diputación provincial de Valladolid ha sido testigo de la presentación de la primera edición de un evento único promovido por **Tinto Pesquera, Protos, Alión, Pago de Carraovejas y Emilio Moro**. El Día V 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. Además, la noche del 30 de mayo será especial con la celebración de un evento social en el Castillo de Peñafiel. **Esta experiencia enoturística exclusiva cuenta con el apoyo de la Diputación de Valladolid, a través de Alimentos de Valladolid y la Milla de Oro del vino de Valladolid, y del Ayuntamiento de Peñafiel.**

En la rueda de prensa estaba presente Conrado Íscar, presidente de la Diputación de Valladolid, acompañado por Ángel González Pieras, director general de Turismo de la Junta de Castilla y León y por el alcalde de Peñafiel, Roberto Díez.

Por parte de las bodegas promotoras acudieron Carlos Villar, director general de Protos; Lucía Fernández, directora general de Tinto Pesquera; Héctor Medina, director de Marketing de Emilio Moro; Ángela Arranz, directora de branding de Pago de Carraovejas y Joana Ramírez, directora



adjunta Comercial y Marketing de Tempos Vega Sicilia (Alión) y Ana Portela, directora de Comunicación de Tempos Vega Sicilia (Alión)

Conrado Íscar, presidente de la Diputación de Valladolid ha dicho que “La Diputación de Valladolid tenía que estar presente en esta actividad porque esta institución siempre está allá donde hay amantes del vino. Allá donde se potencia y fomenta el trabajo que realizan las bodegas de la provincia y allá donde se alaba el trabajo diario que realizan nuestros viticultores y bodegueros. Nuestro Museo Provincial del Vino será testigo de excepción de cada una de las actividades y sorpresas que guardan en el interior las bodegas participantes. Una jornada que ensalzará, aún más si cabe, el proyecto de la Diputación de Valladolid; esa Milla de Oro del Vino que tan buenos resultados nos está dando”.

Roberto Díez, alcalde de Peñafiel: "La Villa de Peñafiel, Cuna de la Ribera del Duero, nominada como mejor Municipio Enoturístico de España en 2024 y 2025, apuesta por una extraordinaria experiencia enogastronómica que internacionalizará las excelencias de la Milla de Oro del Vino. El Día V se posicionará como una de las mejores propuestas vinícolas del país en el paraíso del enoturismo, la Milla de Oro del Vino de la Ribera del Duero."

Carlos Villar, director general de Protos: “Somos cinco bodegas unidas por los valores de búsqueda de la excelencia, autenticidad, tradición e historia y sensibilidad con el entorno que nos rodea, por lo que tiene todo el sentido que unamos sinergias para la creación del Día V. Juntos ofreceremos un evento, o cinco eventos en uno, realmente único y diferencial para el aficionado más exigente a las experiencias en torno al vino”.

Lucía Fernández, directora general de Tinto Pesquera: “Los vinos que se van a degustar en los dos días de experiencia son un abanico único e irrepetible que ofrece una visión global del alcance y la calidad de los vinos que somos capaces de elaborar”.

Héctor Medina, director de Marketing de Emilio Moro: “Es muy importante señalar que, en este evento, cada bodega desarrollamos un valor que nos define, pero que la fuerza diferencial es que los desarrollamos juntos. Creo que El Día V demuestra que esa fuerza colectiva puede dar experiencias únicas”

Joana Ramírez, directora adjunta Comercial y de Marketing de Alión: “Queremos invitar a los amantes del vino y de la gastronomía a esta cita ineludible para quienes quieran disfrutar de un sábado de inmersión en los valores de las cinco bodegas que compartimos esta jornada.”

Ángela Arranz, directora de branding de Pago de Carraovejas: “El Día V supone un hito en las experiencias enoturísticas como las hemos conocido hasta ahora. Es un acierto vincular, en un solo evento, el vino a un disfrute sensorial integral”.



## **Una experiencia única y pionera**

Las 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.

Después de algo más de un mes con las entradas a la venta, ya se han apuntado 327 personas para disfrutar de El Día V.

## **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. Los billetes se podrán adquirir en la web de El Día V a partir del 17 de marzo y tendrá un precio total de 10 euros.

## **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 entradas están a la venta en la web oficial del evento <https://eldiav.com/>

## **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 lugar 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 representación de la diversidad de la Ribera del Duero que nace para acercar una visión contemporánea de la tradición de la zona. 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.

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 la Ribera del Duero. El objetivo es la obtención de un vino representativo de lo mejor de la Ribera del Duero.

#### 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/ElDiaVRibera/>

Instagram: [https://www.instagram.com/el\\_dia\\_v/](https://www.instagram.com/el_dia_v/)

Tiktok: [https://www.tiktok.com/@el\\_dia\\_v](https://www.tiktok.com/@el_dia_v)

YouTube: @ElDíaV

### **Contacto para Medios:**

Raquel Azofra

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

Teléfono: +34 672 087 736