



## **NOTA DE PRENSA**

# **El DíaV reúne a más de 700 personas alrededor del vino, la gastronomía y el enoturismo en una jornada inolvidable en Ribera del Duero**

**Éxito absoluto de la experiencia enoturística organizada por cinco de las bodegas más emblemáticas de Ribera del Duero: Tinto Pesquera, Protos, Alión, Pago de Carraovejas y Emilio Moro**

Ribera del Duero ha vivido 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 han sido los principales atractivos de un evento enoturístico de primer orden. Pero, sin duda, la respuesta de la gente ante la aventura de un evento único ha sido la clave. Más de 700 personas, que ya habían agotado las entradas días antes, han disfrutado de una jornada donde el vino ha estado en el centro y Ribera del Duero ha sido el escenario idílico perfecto.

El Día V ha sido 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 ha contado 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, Cork Supply, Cartonajes Santorromán, Argraf, Ramondin, RIEDEL Euroselección y, 22 Artesian Water.**

Según las cinco bodegas organizadoras, “la respuesta de la gente nos da la razón; era necesario un evento de disfrute y promoción del vino de Ribera del Duero y lo hemos conseguido”. Además, reconocen que el trabajo en equipo de las cinco bodegas ha sido clave para que El DíaV sea un éxito. También han querido agradecer la respuesta y el comportamiento del público porque ha sido modélica y demuestra que se puede confiar en ellos y han hecho hincapié en que El DíaV ha servido para poner el foco, también, en la enorme riqueza de esta zona; sus vinos, pero, además, los productos de primera calidad que tienen una seña de identidad propia y que se han podido disfrutar y valorar esta jornada.

Finalmente, estas cinco bodegas pioneras creen que la imagen de los vinos de Ribera del Duero ha salido reforzada y ha dejado una impronta en cada una de las bodegas participantes gracias a los cinco valores representados; no sólo ha sido una experiencia enoturística de primer orden sino un impulso a la marca Ribera del Duero muy importante.



### Evento pionero

Aunque la propuesta era atractiva, la respuesta no estaba escrita porque El DíaV es un evento pionero: nunca se había celebrado en esta región una actividad enoturística durante toda una jornada y de forma simultánea en cinco bodegas diferentes.

Pasado el evento, la respuesta ha sido unánime por parte de la gente. Su actitud, sus ganas de disfrutar y de apoyar el evento ha sido clave en el buen desarrollo de este. Los asistentes se han dividido en cinco grupos de 150 asistentes. Cada grupo ha hecho el recorrido siguiendo una ruta concreta que cada asistente decidió a la hora de comprar su entrada. Esto ha garantizado la exclusividad de un evento enoturístico de alta calidad.

### Vino y gastronomía

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

En **Bodegas Tinto Pesquera** los vinos que se han servido serán **Tinto Pesquera MXI 2021** y **Tinto Pesquera Reserva 2020**. Para acompañar estos vinos, se ha disfrutado de 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. Alimentos de Valladolid ofreció una degustación de fresas de Ideal Fruits.

Los vinos **Protos'27 2022** y **Protos Verdejo Reserva 2020** son las propuestas de **Bodegas Protos** para EL DíaV. Al lado de estas referencias se ha servido una tapa de dumplings de lechazo con ramen churro, que complementa perfectamente los sabores y texturas de ambos vinos. Alimentos de Valladolid ofreció una degustación de lentejas IGP Tierra de Campos y del espárrago de Tudela marca de garantía.

En **Alión** se ha servido 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**. Alimentos de Valladolid ofreció una degustación de quesos de La Flor de Esgueva.

Otra de las bodegas participantes es **Pago de Carraovejas**. Aquí la oferta gastronómica es doble. Se ha catado una deliciosa Pastela de cochinillo y Sopas de ajo. Esta delicia regional se maridará con los vinos **Pago de Carraovejas 2022** y **Ossian 2022**. Alimentos de Valladolid ofreció una degustación de empanada de verduras de La Giralda de Castilla.

En el caso de **Bodegas Emilio Moro**, los vinos descorchados en El Día V son **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. Alimentos de Valladolid ofreció una degustación de ensalada de conejo Hermi escabechado con verduras encurtidas.



## V Bodegas, V Valores

Cada bodega sostiene un valor general que ofrece un relato para los vinos excepcionales y la gastronomía de calidad que se han ofrecido.

**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 ha buscado 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 ha ofrecido no sólo sus mejores vinos, sino también un entorno pensado para la diversión y el disfrute, con propuestas culturales y artísticas que han sorprendido a sus asistentes.

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

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