EL DÍA V

V BODEGAS • V VALORES

PEÑAFIEL - PESQUERA DE DUERO

TINTO PESQUERA
FAMILIA FERNÁNDEZ RIVERA

Protos

ALION

PAGO DE CARRAOVEJAS
FINCA Y BODEGA

EMILIO MORO
BODEGAS



RECORRE LA ESENCIA
DE LA RIBERA DEL DUERO

FECHA:
29 DE MAYO DE 2027

EL DÍA
V
4 BODEGAS · V VALORES · 1
PEÑAFIEL - PESQUERA DE DUERO

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.



V BODEGAS · V VALORES · V

EL DÍA

PEÑAFIEL - PESQUERA DE DUERO

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

TINTO PESQUERA
FAMILIA FERNÁNDEZ RIVERA

Protos

ALION

PAGO DE CARRAOVEJAS
FINCA Y BODEGA

EMILIO MORO
BODEGAS

Ribera del Duero se prepara para acoger un evento único que combinará cultura, tradición y excelencia vinícola en una experiencia inolvidable. El próximo 29 de mayo de 2027, 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.

DETALLES DE LA EXPERIENCIA

UBICACIÓN	MODALIDAD DEL RECORRIDO	INCLUYE	PRECIO	LOGÍSTICA Y RESERVAS
Peñafiel y Pesquera de Duero, 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.	* Visita guiada a cada bodega. * Degustación de vinos selectos. * 1 tapa gastronómica de primer nivel con productos locales. * Actuaciones artísticas y sorpresas especiales en cada parada.	**220€** por persona +gastos de gestión de la plataforma de pago. **750 personas** Aforo máximo.	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. **www.eldiav.com**

RUTA 1

ALIÓN
PROTOS
PAGO DE CARRAOVEJAS
EMILIO MORO
TINTO PESQUERA

RUTA 2

PROTOS
PAGO DE CARRAOVEJAS
EMILIO MORO
TINTO PESQUERA
ALIÓN

RUTA 3

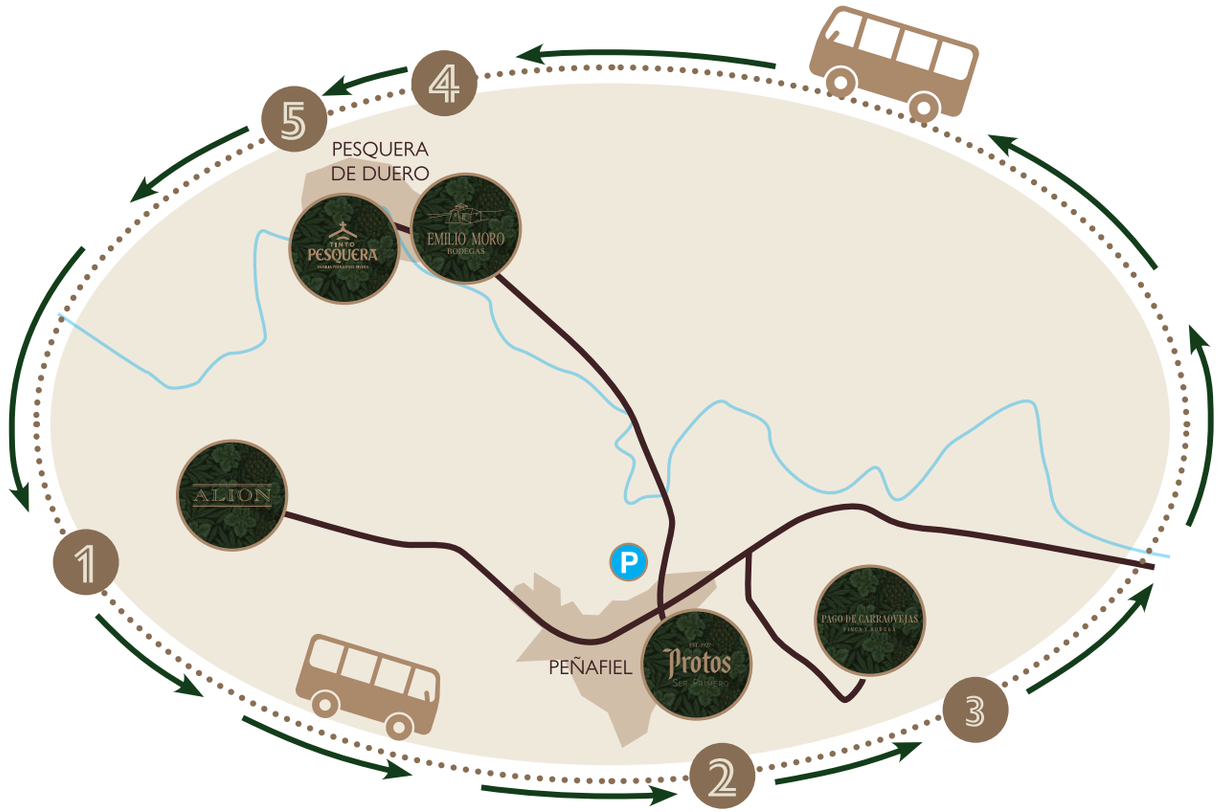
PAGO DE CARRAOVEJAS
EMILIO MORO
TINTO PESQUERA
ALIÓN
PROTOS

RUTA 4

EMILIO MORO
TINTO PESQUERA
ALIÓN
PROTOS
PAGO DE CARRAOVEJAS

RUTA 5

TINTO PESQUERA
ALIÓN
PROTOS
PAGO DE CARRAOVEJAS
EMILIO MORO



EL DÍA

BODEGAS · V VALORES · V · PEÑAFIEL · PESQUERA DE DUERO

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:

TINTO PESQUERA
FAMILIA FERNÁNDEZ RIVERA

Protos

ALION

PAGO DE CARRAOVEJAS
FINCA Y BODEGA

EMILIO MORO
BODEGAS







TINTO PESQUERA
FAMILIA FERNÁNDEZ RIVERA

V BODEGAS · V VALORES · · · EL DÍA · · · PEÑAFIEL - PESQUERA DE DUERO

El amor por el vino y la pasión por la tierra. Tinto Pesquera nació en 1975 de la mano de Alejandro Fernández y Esperanza Rivera, quienes comenzaron a elaborar sus primeros vinos en un antiguo lagar de piedra del siglo XVI en Pesquera de Duero. Desde entonces, la bodega ha mantenido un estrecho vínculo con Ribera del Duero, contribuyendo a reivindicar el valor de su territorio y al reconocimiento de la región como una de las grandes zonas vitivinícolas del mundo.

A lo largo de sus más de cinco décadas de trayectoria, Tinto Pesquera ha construido un estilo propio basado en la variedad Tempranillo y en una forma de entender la elaboración en la que conviven el conocimiento adquirido a lo largo de generaciones, las técnicas artesanales y la innovación. Una filosofía que permite a la bodega evolucionar y adaptarse a los nuevos tiempos sin perder de vista la identidad que ha definido sus vinos desde sus orígenes.

El proyecto de Tinto Pesquera se extiende también al ámbito del enoturismo a través de «El Lagar», su experiencia integrada en Vindesía, el sello de enoturismo de Familia Fernández Rivera. Visitas, recorridos y catas permiten descubrir la historia y los espacios de la bodega, así como acercarse a la cultura del vino y al territorio en el que nace. Una propuesta que se suma al carácter abierto y familiar que ha acompañado al grupo a lo largo de su trayectoria.

En la actualidad, la segunda y la tercera generación de la Familia Fernández Rivera trabajan juntas para continuar desarrollando el proyecto y preservar el legado recibido, con una visión orientada al futuro. Una nueva etapa en la que tradición e innovación siguen avanzando de la mano para mantener vivo el espíritu con el que nació Tinto Pesquera y continuar construyendo su historia dentro y fuera de Ribera del Duero.







EST. 1927

Protos

SER PRIMERO

V BODEGAS · V VALORES · EL DÍA · PEÑAFIEL - PESQUERA DE DUERO

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 por buscar la diferenciación y la sostenibilidad como prioridad en todos sus procesos, se ha 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 Stirling en 2009.

Protos celebrará su centenario en 2027 manteniendo su saber hacer en la elaboración de 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.







ALION

BODEGAS · Y VALORES · EL DÍA · PEÑAFIEL - PESQUERA DE DUERO

Alión nace en los años noventa de una inquietud pionera: explorar nuevas formas de interpretar la tradición vitivinícola de Ribera del Duero desde una mirada contemporánea. Un proyecto con carácter propio e independiente, que encuentra en la diversidad de paisajes, viñedos y terroirs de la región la oportunidad de construir una expresión singular. Un vino que armoniza finura y carácter, modernidad y clasicismo, desde una búsqueda constante de equilibrio y excelencia.

Fundada en 1991 como la segunda bodega de la familia Álvarez, Alión surge como un proyecto independiente de Vega Sicilia, con la voluntad de explorar un camino diferente dentro de la Denominación de Origen Ribera del Duero. En 1995 llega al mercado su primera añada, expresión de un estilo contemporáneo, elegante y con identidad propia.

Situada en Peñafiel, la bodega inicia su actividad de vinificación con la cosecha de 1993. Desde entonces, Alión ha evolucionado continuamente en el conocimiento y la selección de viñedos de distintas procedencias, así como en sus procesos de elaboración y crianza, incorporando innovaciones que permiten interpretar con mayor precisión la diversidad del territorio y reforzar la calidad y consistencia del vino.

Hoy, Alión cuenta con reconocimiento internacional por su interpretación contemporánea de Ribera del Duero. Una identidad construida desde la innovación exploradora, la excelencia y la exigencia en cada decisión, la paciencia para respetar los tiempos y la honestidad hacia el origen y las personas que lo trabajan.







PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

BODEGAS · V VALORES · V
EL DÍA
PEÑAFIEL - PESQUERA DE DUERO

Pago de Carraovejas marca el origen de Alma Carraovejas. Fundada en 1987 en Peñafiel, en el corazón de la Ribera del Duero, la bodega nació del sueño de crear un proyecto capaz de interpretar la singularidad de su entorno a través del vino. Hoy, cuatro décadas después, ese sueño sigue vivo en el valle de Carraovejas, una finca de 220 hectáreas donde paisaje, viticultura e innovación conviven en equilibrio para expresar la esencia de un territorio único.

La dedicación al viñedo, el respeto por el origen y la búsqueda constante de la excelencia han marcado la evolución del proyecto desde sus inicios. Con una viticultura adaptada a cada parcela y una elaboración basada en la gravedad y el cuidado extremo de la materia prima, la bodega trabaja para preservar la identidad de sus vinos y reflejar el carácter propio del valle de Carraovejas.

A lo largo de su trayectoria, Pago de Carraovejas ha desarrollado una forma de entender el vino basada en el compromiso con las personas, el respeto por el entorno y la mejora continua. La sostenibilidad, la innovación y la vocación de largo plazo forman parte de una cultura que busca crear valor desde el origen, cuidando cada detalle y manteniendo una relación armoniosa con el paisaje que da sentido al proyecto.

Más allá del vino, Pago de Carraovejas es también un proyecto ligado a las personas, al paisaje y a la cultura de su territorio. Una historia construida desde la pasión, la innovación y el compromiso con el futuro que, año tras año, sigue escribiéndose desde el respeto a sus raíces y la emoción de un camino que continúa.





EMILIO MORO
BODEGAS

BODEGAS · V VALORES · EL DÍA · PEÑAFIEL - PESQUERA DE DUERO

El legado de una historia que continúa.

Hay historias que se construyen generación tras generación. La de Bodegas Emilio Moro comenzó hace más de cien años en Pesquera de Duero, en el corazón de la Ribera del Duero, y sigue escribiéndose cada día con la misma pasión por el vino, el respeto por la tierra y el compromiso de una familia que ha sabido transmitir una forma de entender la vida y el trabajo.

En Bodegas Emilio Moro creen que su historia no solo está en lo que han recibido, sino también en todo lo que son capaces de construir a partir de ello. Por eso, siguen evolucionando, explorando nuevas formas de elaborar sus vinos y mirando hacia el futuro sin perder de vista sus raíces. Una manera de entender el legado que les permite avanzar manteniendo intacta su esencia.

Autenticidad, cercanía y legado son algunos de los valores que los definen y que están presentes en cada una de sus decisiones. Desde el cuidado de sus viñedos hasta la elaboración de sus vinos, buscan expresar el carácter de su tierra con honestidad, respetando sus tiempos y poniendo en valor todo lo que la hace única. Porque entienden que detrás de cada botella hay mucho más que un vino: hay personas, historias y momentos que merecen ser vividos de verdad.

Si algo han aprendido a lo largo de su historia es que el vino cobra verdadero sentido cuando se comparte. Por eso, abren las puertas de su casa para acercar su historia, sus viñedos y su forma de entender el vino a quienes los visitan. Una invitación a descubrir no solo lo que hacen, sino también quiénes son.

Porque en Bodegas Emilio Moro saben de dónde vienen, pero también tienen muy claro que lo mejor de su historia es todo lo que está por venir.

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 resaltará la esencia de cada bodega:

AUTENTICIDAD
EN TINTO PESQUERA

La autenticidad se encuentra en aquello que permanece reconocible con el paso del tiempo.

En Tinto Pesquera se refleja en una manera de hacer vino que parte del conocimiento de su entorno y de una relación estrecha con el viñedo, entendiendo el territorio no solo como el lugar donde nace el vino, sino como una parte esencial de su identidad.

Una filosofía que pone en valor el origen y busca que cada elaboración conserve el carácter propio de Ribera del Duero. Esta mirada se materializa especialmente en su apuesta por el Tempranillo, variedad que forma parte de la identidad de la bodega desde sus comienzos. El trabajo sobre el viñedo, el respeto por los tiempos de elaboración y el carácter artesanal de determinados procesos conviven con la investigación y la incorporación de nuevas herramientas, manteniendo de esta forma sus raíces tradicionales, pero con una mirada siempre puesta en el futuro.

También su forma de relacionarse con quienes se acercan al mundo del vino responde a esta voluntad de preservar una identidad propia. Desde la bodega hasta las experiencias enoturísticas, Tinto Pesquera apuesta por mostrar el vino desde una perspectiva cercana y sin artificios, compartiendo el conocimiento, el paisaje y las personas que forman parte del proyecto. Una manera de entender la hospitalidad que conecta directamente con sus raíces familiares.

Porque la autenticidad no consiste únicamente en conservar una tradición, sino en saber evolucionar sin dejar de ser uno mismo. Esa coherencia entre origen, territorio, forma de hacer y visión de futuro es la que permite a Tinto Pesquera mantener una identidad reconocible después de más de cinco décadas y seguir transmitiendo, generación tras generación, una misma manera de entender el vino.

TRADICIÓN E HISTORIA
EN PROTOS

Hay bodegas que cuentan su historia y bodegas que la escribieron. Protos nació en Peñafiel en 1927, de la mano de 11 visionarios que bautizaron su bodega con un nombre que acabaría siendo el de toda una tierra: «Ribera Duero». Cuando en 1982 nació el Consejo Regulador de la DO, Protos autorizó el uso de su marca para que la nueva denominación pudiera llamarse Ribera del Duero. Ya en 1929, en la Exposición Internacional de Barcelona, el primer gran certamen de vinos celebrado en España, sus dos primeras añadas conquistaron la gran medalla de oro. Fue el primer brindis de una bodega que nunca ha dejado de aspirar a lo más alto.

Generación tras generación, Protos ha mantenido intactos sus valores, fiel a un lema que es casi una promesa: «Ser Primero». Pero la tradición nunca ha sido un lugar donde quedarse. Bajo el castillo medieval de Peñafiel, más de 2 kilómetros de galerías subterráneas guardan en silencio la crianza de sus vinos. Junto a ellas se alza la bodega concebida por Sir Richard Rogers para mirar al futuro. Son tradición e innovación unidas por una misma forma de entender el vino.

Ahora, con 2027 en el horizonte, Protos se acerca a sus primeros cien años con el mismo espíritu de aquellos pioneros. Orgullosa de sus raíces y de las personas que han dado forma a esta historia, mira a su segundo siglo con un propósito claro: seguir engrandeciendo el legado de aquellos 11 visionarios. Porque cien años no son un final, sino la primera página de lo que está por venir.

INNOVACIÓN EXPLORADORA
EN ALIÓN

Alión nació de la inquietud por descubrir nuevas formas de expresar el terroir y la diversidad de paisajes de Ribera del Duero. De una mirada inconformista y de la voluntad de explorar un camino diferente.

Desde sus orígenes, buscó romper moldes y ofrecer una interpretación contemporánea de la región, construyendo una identidad propia a partir de la riqueza de sus distintos orígenes. Un territorio modelado a lo largo del tiempo por el río Duero y por diferentes procesos sedimentarios, donde suelos, paisajes y viñedos ofrecen expresiones diversas y complementarias.

Esa diversidad es también un espacio permanente de exploración. Comprender cómo cada origen, cada suelo y cada viñedo se expresa y evoluciona permite profundizar en el conocimiento del terroir y descubrir nuevos matices. Una mirada que se enriquece con la experiencia de los viticultores y continúa en la bodega, donde la elaboración y la crianza evolucionan para interpretar y armonizar esas diferencias en un vino con carácter propio. Una forma de avanzar guiada por la excelencia y la exigencia en cada decisión; la paciencia para comprender y respetar los tiempos; la honestidad hacia el origen y las personas que lo trabajan; y la consistencia necesaria para transformar la diversidad en una expresión reconocible y singular de la Ribera del Duero a través de Alión.



PAISAJE Y DIVERSIDAD
EN PAGO DE CARRAOVEJAS

El paisaje como origen. La diversidad como riqueza.

Pago de Carraovejas forma parte de un paisaje único. Un valle que la inspira cada día y que da sentido a su manera de entender el vino. Desde sus inicios ha aprendido a escuchar la tierra, porque sabe que cada ladera, cada orientación y cada suelo tienen algo que contar.

Su valle es mucho más que un lugar. Es un entorno vivo, diverso y lleno de matices. Como define su propia filosofía, Pago de Carraovejas es «la interpretación del valle; la máxima expresión del terruño». Cada vino nace de una relación profunda con este entorno y busca ser «el reflejo del valle de Carraovejas».

La diversidad forma parte de la esencia de este paisaje. Está presente en la riqueza de los suelos, en las distintas orientaciones de la finca, en la fauna y flora que la rodean y en los más de cien pequeños parajes que conforman su mosaico vitícola. Esa diversidad es la que aporta identidad, equilibrio y singularidad a todo lo que hace.

Pero la diversidad también está en las personas. En quienes, desde diferentes experiencias, conocimientos y formas de ver el mundo, contribuyen cada día a construir este proyecto. Porque cree que crecer significa sumar perspectivas y que las diferencias son una fuente de aprendizaje y riqueza compartida.

Cuando contempla el valle, entiende que su compromiso va más allá de elaborar vino. Se trata de cuidar un lugar privilegiado, proteger todo aquello que lo hace único y seguir construyendo futuro desde el respeto al origen. Un paisaje que une y una diversidad que fortalece.

EXCELENCIA
EN EMILIO MORO

En Bodegas Emilio Moro entienden la excelencia como su manera de hacer las cosas. Una forma de trabajar que nace del respeto por su origen, por la tierra y por las personas, y que se refleja en los tres pilares que definen su ADN: autenticidad, cercanía y legado.

Autenticidad para ser fieles a lo que son, tanto en la elaboración de sus vinos como en su manera de vivirlos. Cercanía para no olvidar que el vino cobra su verdadero sentido cuando se comparte. Y legado para cuidar todo lo que han recibido de las generaciones anteriores, preservarlo y, al mismo tiempo, hacerlo crecer con su propia mirada.

Después de más de cien años de historia, siguen persiguiendo esa excelencia como lo han hecho siempre: cuidando cada detalle, escuchando a la tierra, respetando el tiempo y poniendo a las personas en el centro.

Porque para ellos la excelencia no es un destino, sino una forma de recorrer el camino.



EL DÍA V

V BODEGAS • V VALORES

PEÑAFIEL - PESQUERA DE DUERO

CONTACTO PARA MEDIOS:
Raquel Azofra
Email: **raquel.azofra@gcriteria.com**
Teléfono: **+34 672 087 736**

TINTO PESQUERA
FAMILIA FERNÁNDEZ RIVERA

Protos

ALION

PAGO DE CARRAOVEJAS
FINCA Y BODEGA

EMILIO MORO
BODEGAS