NOTA DE PRENSA

El Día V vuelve a Ribera del Duero el 29 de mayo de 2027 con una experiencia de vino y alta gastronomía

Las entradas para la segunda edición saldrán a la venta el 1 de diciembre en eldiav.com, al precio de 220 euros por persona

Ribera del Duero, 22 de octubre de 2026. El Día V celebrará su segunda edición el sábado 29 de mayo de 2027. La jornada propone recorrer Ribera del Duero a través de cinco de sus bodegas más representativas —Tinto Pesquera, Protos, Alión, Pago de Carraovejas y Bodegas Emilio Moro—, con una oferta que combina vino, gastronomía de alto nivel y actividades especiales en cada parada.

Tras la primera edición, celebrada en mayo de 2025, el evento regresa dos años después con un formato basado en rutas, en el que cada asistente elige, en el momento de la compra, la bodega desde la que comenzará su recorrido. **Las entradas estarán a la venta a partir del 1 de diciembre de 2026 en eldiav.com, al precio de 220 euros (más gastos de gestión) por persona.**

Cinco rutas, cinco puntos de partida

El Día V se organiza en cinco rutas. Cada una parte de una bodega distinta y recorre, a lo largo del día, las cinco bodegas participantes: Tinto Pesquera, Protos, Alión, Pago de Carraovejas y Emilio Moro.

Al comprar la entrada en la web, el asistente decide desde qué bodega iniciará el recorrido. A partir de ahí, un servicio de transporte organizado le lleva de una bodega a otra, sin necesidad de conducir.

En cada parada, los participantes podrán conocer las instalaciones y degustar dos vinos de la bodega. El formato permite descubrir en una sola jornada cinco formas distintas de interpretar un mismo territorio.

Vino, alta gastronomía y una actividad especial en cada parada

En cada bodega, los asistentes degustarán **dos de sus vinos más representativos**, eje central de la experiencia. Los vinos estarán acompañados por una **propuesta gastronómica de alto nivel**, con la participación de restaurantes con estrella Michelin y productos de cercanía de la provincia de Valladolid. Además, cada una de las cinco bodegas preparará una **actividad especial** para los asistentes, de modo que cada parada ofrezca una experiencia propia.

Las bodegas participantes

El evento se articula bajo el concepto «V Bodegas · V Valores», que asocia a cada bodega con un valor propio.

Tinto Pesquera · Autenticidad

Fundada en 1975 por Alejandro Fernández y Esperanza Rivera, Tinto Pesquera elaboró sus primeros vinos en un lagar de piedra del siglo XVI en Pesquera de Duero. Hoy la dirigen la segunda y la tercera generación de la Familia Fernández Rivera. Para la bodega, la autenticidad está en aquello que permanece reconocible con el paso del tiempo. Se refleja en su apuesta por el Tempranillo, en una relación estrecha con el viñedo y en el respeto por los tiempos de elaboración.

Los procesos artesanales conviven con la investigación y las nuevas herramientas, para evolucionar sin perder la identidad de origen. Esa misma idea guía su enoturismo: «El Lagar», integrado en el sello Vindesía, muestra el vino de forma cercana y sin artificios, a través del paisaje y de las personas del proyecto.

Protos · Tradición e Historia

Protos nació en Peñafiel en 1927 de la mano de 11 fundadores y celebra en 2027 su centenario. Su historia está ligada a la de la propia región: en 1982 cedió el uso de su marca «Ribera Duero» para que la nueva denominación de origen pudiera llamarse Ribera del Duero. En 1929, sus dos primeras añadas obtuvieron la gran medalla de oro en la Exposición Internacional de Barcelona, el primer gran certamen de vinos celebrado en España.

Bajo el castillo medieval de Peñafiel, más de 2 kilómetros de galerías subterráneas guardan la crianza de sus vinos. Junto a ellas se levanta la bodega diseñada por Richard Rogers, premio Pritzker, inaugurada en 2008. Fiel a su lema «Ser Primero», Protos une

tradición e innovación y encara su segundo siglo con el propósito de seguir ampliando el legado de sus fundadores.

Alión · Innovación exploradora

Alión se fundó en 1991 en Peñafiel como segunda bodega de la familia Álvarez, como proyecto independiente de Vega Sicilia, y su primera añada llegó al mercado en 1995. Su valor, la innovación exploradora, nace de una mirada inconformista y de la voluntad de abrir un camino diferente en la región. La bodega estudia cómo se expresa cada origen, cada suelo y cada viñedo de un territorio modelado por el río Duero y por distintos procesos sedimentarios.

Ese conocimiento, enriquecido por la experiencia de los viticultores, continúa en la bodega, donde la elaboración y la crianza evolucionan para armonizar esas diferencias. El resultado es una interpretación contemporánea de la Ribera del Duero, guiada por la exigencia, la paciencia y la honestidad hacia el origen.

Pago de Carraovejas · Paisaje y Diversidad

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 diversidad está en sus suelos, en las distintas orientaciones, en la fauna y la flora y en los más de cien parajes que forman su mosaico vitícola. Trabaja con viticultura adaptada a cada parcela y elaboración por gravedad, para que cada vino sea «el reflejo del valle de Carraovejas». La diversidad se extiende también a las personas que construyen el proyecto, y su compromiso pasa por cuidar el entorno y proteger lo que lo hace único.

Emilio Moro · Excelencia

La historia de Bodegas Emilio Moro nace hace más de cien años en Pesquera de Duero, de la pasión de una familia por el vino y por la tierra que la vio crecer. Una historia que sigue escribiéndose generación tras generación, con la misma ilusión de sus comienzos y una forma de entender el vino que se apoya en tres valores: **autenticidad, cercanía y legado**.

Autenticidad para mantenerse fieles a sus raíces y a su manera de hacer las cosas.

Cercanía porque creen que el vino cobra su verdadero sentido cuando se comparte. Y legado porque todo lo que recibieron de quienes les precedieron es también el impulso para seguir construyendo el futuro.

Esta filosofía está presente en cada decisión, desde el cuidado del viñedo y el respeto por los tiempos de la naturaleza hasta la elaboración de vinos que expresan el carácter de su tierra. Una manera de entender el vino que también comparten con quienes les visitan, abriendo las puertas de su casa para descubrir una historia que sigue creciendo y que, por encima de todo, merece ser compartida.

Datos prácticos

Dato	Detalle
Evento:	El Día V – II edición
Fecha:	Sábado, 29 de mayo de 2027
Lugar:	Ribera del Duero (Peñafiel y Pesquera de Duero)
Formato:	5 rutas; cada una parte de una bodega y visita las cinco
Bodegas:	Tinto Pesquera, Protos, Alión, Pago de Carraovejas y Emilio Moro
Incluye:	Visita y dos vinos por bodega, gastronomía con restaurantes con estrella Michelin y producto de Valladolid, actividad especial en cada bodega y transporte entre bodegas
Entradas:	A la venta desde el 1 de diciembre de 2026 en eldiav.com
Precio:	220 € por persona

Material para prensa y entrevistas: eldiav.com/prensa

Redes sociales: Facebook · Instagram · TikTok · YouTube: @ElDíaV

Contacto para medios

Ana de Castro · anadecastro@gcriteria.com · +34 607 639 100

Raquel Azofra · raquel.azofra@gcriteria.com · +34 672 087 736