



La Rioja Septiembre 2024 - Itinerario para Miguel Ángel Carrillo

Este itinerario indicativo incluye 9 noches en hoteles con desayuno, 9 almuerzos y 4 cenas con los vinos incluidos. Tendría un coste de \$5000 USD por persona compartiendo habitación y un suplemento de \$1000 por persona en habitación sencilla.

Día 1: Jueves 19 Septiembre - *Madrid*

Por la mañana llegada desde Guatemala a Madrid Barajas T4. Sobre mediodía salida desde el aeropuerto al centro de Madrid en autobús privado. Realizar el check in al Hotel y tiempo para descansar del largo viaje desde Guatemala. Noche libre. Pernoctar Madrid. [Hotel Puerta de Alcalá](#)

Día 2: Viernes 20 Septiembre - *Madrid a la Ribera del Duero a La Rioja*

Después del desayuno saldremos de Madrid hacia La Ribera del Duero, famosa zona vinícola por sus vinos elaborados con Tinto Fino (Tempranillo). Visitamos [Condado de Haza](#), Bodega familiar del grupo Tinto Pesquera. Alejandro Fernandez, conocido como el Rey del Tempranillo, fundó la bodega y fue pionero en dar nombre a esta Denominación de origen. Después de su muerte en 2021 sus hijas continúan su trabajo. Para comer degustamos el típico Lechazo acompañado por los vinos de las cuatro bodegas Alejandro. Continuamos nuestro viaje hacia La Rioja para llegar al vanguardista Hotel Viura ubicado en el pueblo vinícola de Villabuena de Álava, el pueblo con más bodegas por habitante. Cena tipo cocktail y tapas modernas en el Hotel Viura. Pernoctar [Hotel Viura](#), Villabuena de Álava.

Día 3: Sábado 21 Septiembre - *Rioja Alavesa*

Hoy descubrimos La Rioja Alavesa, también llamada Sonsierra Alavesa por su cercanía a las montañas de la Sierra de Cantabria. Visitamos [Bodegas Amaren](#), la bodega dedicada a la memoria de la madre de Juan Luis Cañas. Empezamos con una cata de vinos de barricas de diferentes variedades de uva: Tempranillo, Garnacha y Graciano. Después visitamos a una de las joyas de la arquitectura, [Bodegas Baigorri](#). Diseñado por el arquitecto Vasco Iñaki Aspiazú Iza, fue construido para ser funcional y utilizar la gravedad durante la elaboración del vino. Disfrutamos de una comida maridada con vinos de Baigorri en el mismo restaurante de la bodega. Noche libre. Pernoctar [Hotel Viura](#).

Día 4: Domingo 22 Septiembre - *Museo del Vino Dinastía Vivanco*



Hoy visitamos el [Museo de Vino de Dinastía Vivanco](#), un proyecto de la familia Vivanco. Hace 100 años el bisabuelo Pedro Vivanco Gonzalez empezó a elaborar vino en Alberite, (La Rioja) seguido por el abuelo Santiago, y el padre Pedro que estudió enología que luego abrió su propia bodega. En 2004 la cuarta generación, los hijos de Pedro, inauguraron un lugar donde el vino y su cultura se juntan, el Museo Dinastía Vivanco. Exploramos el museo con una visita guiada seguido por una comida en el restaurante de la misma Bodega Vivanco. Por la tarde regresamos al Hotel Viura. Cenamos en el Hotel Viura con vinos especialmente seleccionados de Villabuena de Álava. Pernoctar [Hotel Viura](#).

Día 5: Lunes 23 Septiembre - Vendimias en Finca Valpiedra

Cruzamos el río Ebro hacia [Finca Valpiedra](#), un vino de pago ubicado en el gran meandro del mismo río. Propiedad de la familia Martínez Bujanda la bodega fue inaugurada en 1999 y forma parte de la asociación de Grandes Pagos de España. Septiembre es época de vendimias y pasamos la mañana descubriendo la importancia que tiene el viñedo con su suelo pedregoso que da nombre a la bodega. Catamos vinos de Bujanda y Finca Valpiedra seguido por una comida de Menú Degustación preparado por el Chef Juan Carlos Ferrando, maridado con vinos de la familia Bujanda. Noche libre. Pernoctar [Hotel Viura](#).

Día 6: Martes 24 Septiembre - Rioja Alta y Logroño capital

Después del check out del Hotel Viura vamos camino al pueblo de Haro para conocer lo más tradicional de la Rioja Alta. Haro es la capital del vino Rioja, reuniendo a algunas de las más prestigiosas bodegas en su famoso Barrio de la Estación. Visitamos a [Bodegas Muga](#), una empresa familiar fundada en 1932. Muga utiliza los métodos más tradicionales de elaboración con las técnicas más vanguardistas. La Bodega cuenta con su propia tonelería y fabrican sus propias barricas y toneles de roble americano y francés. Visitamos la bodega y la tonelería antes de catar los vinos de Muga. Para comer continuamos nuestro viaje hacia la Sierra de Cantabria para comer chuletillas con los manos en el famoso [Asador José Mari](#). Viajamos hacia Logroño, Capital de la región de la Rioja, donde nos alojaremos durante las últimas 4 noches del tour. Cenamos en la famosa Calle del Laurel, una calle llena de bares de tapas. Pernoctar Logroño. [Hotel Fuerte Ruavieja](#), Logroño.

Día 7: Miércoles 25 Septiembre - Navarra

Hoy viajamos a la región vecina de Navarra, zona típica de producción de vino, aceite de oliva y hortalizas al este de La Rioja. Primero visitamos a [Hacienda Queiles](#), una almazara ubicada en el Valle de Queiles que elabora solamente aceite de oliva virgen de primerísima



calidad. Continuamos hacia [Pago de Cirsus](#), vino de pago para disfrutar de una comida maridado con vinos. Regresamos a Logroño. Noche libre. Pernoctar Logroño. [Hotel Fuerte Ruavieja](#), Logroño.

Día 8: Jueves 26 Septiembre - Rioja Oriental

Viajamos al este de La Rioja a Rioja Oriental. Visitamos a [Bodegas Campo Viejo](#), una bodega muy grande e impresionante cerca de Logroño que daría un contraste muy interesante comparado con Paco Garcia. [Bodegas Paco Garcia](#) es una bodega familiar ubicada en el pueblo de Murillo de Río Leza fundado por los padres de Juan Bautista – la nueva generación está produciendo vinos muy buenos e innovadores en un sitio encantador. Caminamos por el viñedo y disfrutamos con una comida preparada por la familia acompañado por sus vinos. Noche libre. Pernoctar Logroño. [Hotel Fuerte Ruavieja](#), Logroño.

Día 9: Viernes 27 Septiembre - Laguardia y 2 estrellas Michelin.

Laguardia es uno de los pueblos más bonitos de España. Fundada en el siglo XI el pueblo medieval está rodeado por una muralla que mandó levantar el rey Sancho el Fuerte de Navarra. Caminamos por las calles estrechas y visitamos a [Carlos San Pedro](#), una de las bodegas subterráneas dentro de una de las cuevas que fue utilizada para defender la villa. Para comer continuamos con [Bodegas Luis Cañas](#), bodega familiar innovadora con una filosofía clara orientada al viñedo. Comeremos un picoteo de platos típicos con vinos de la bodega en el Mirador con vistas al viñedo. Regresamos a Logroño para luego conocer la famosa bodega de [Marqués de Riscal](#). Visitamos la “Ciudad del Vino” y el emblemático edificio en forma de una cepa de vino diseñado por el arquitecto canadiense Frank Gehry. Cenamos en el restaurante de 2 estrellas Michelin [Venta Moncalvillo](#) en Daroca. Los hermanos Echapresto cuidan cada detalle. Utilizan productos de su propia huerta y acompañan cada plato con unos vinos especialmente seleccionados de su bodega. Pernoctar Logroño. [Hotel Fuerte Ruavieja](#), Logroño.

Día 10: Sábado 28 Septiembre - Regreso al Aeropuerto de Madrid Barajas y comida en Aranda del Duero.

Después del desayuno viajaremos hacia el Aeropuerto de Madrid Barajas (4 horas). Pararemos por el camino para comer en Aranda del Duero en el famoso restaurante de cocina castellana [El Lagar de Isilla](#). El restaurante tiene su propia bodega con una serie de



IBERIAN WINE TOURS

galerías subterráneas, a 12 m. de profundidad en el mismo casco antiguo de Aranda de Duero, debajo del restaurante. Excavadas durante los siglos XIII - XIV, aunque el primer indicio de las bodegas de Aranda data del siglo XV.

Fin del viaje.