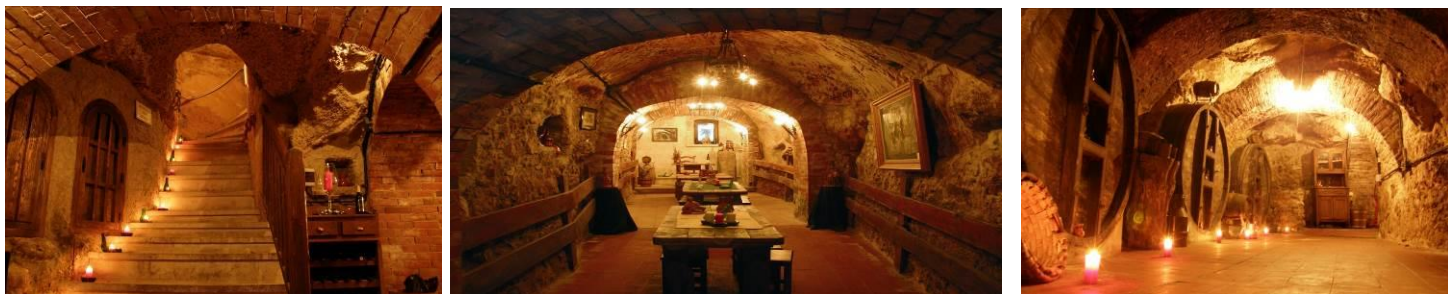


## *Bodega Medieval del S. XV*



**A**lgo que no puedes perderte si vienes a la Ribera del Duero son las Bodegas medievales del siglo XV en Aranda de Duero, donde durante muchos siglos fue elaborado el vino. Un laberinto de galerías a lo largo del centro histórico de la ciudad.

Después de 500 años, aquí es donde hacemos Visitas guiadas, Curso de Cata, Maridajes, etc...

El resultado de este trabajo ha hecho que obtengamos el premio como Mejor Establecimiento de Enoturismo en 2011, garantizado por las Rutas del Vino de España, CIAVIN. También mantenemos el Récord Guinness del Mundo con el mayor número de personas de cata al mismo tiempo, conseguido en 2006.

En nuestro afán por mejorar y diversificar nuestra oferta servicios hemos ido creando diferentes actividades que a continuación te explicamos.

**Reserva: 947 51 09 14 // [info@bodegadoncarlos.es](mailto:info@bodegadoncarlos.es)**

**Horario de apertura: L-S 10:30 a 14 - 17 a 20 h // D 11 a 14 h**

## SERVICIOS

*¡Solo apto para Winelovers!*

### **1 - VISITA GUIADA BODEGA Y CATA PEQUEÑOS PRODUCTORES**

*De la mano de nuestro enólogo descubrirás los principios básicos de la cata, a través de 5 vinos D.O. Ribera del Duero, nos adentraremos en el fascinante mundo del vino, sus aromas, técnica de cata, matices, elaboraciones... Disfrutarás de un curso de cata personalizado.*

*Para descubrir los tesoros escondidos en Ribera del Duero. Estamos especializados en pequeñas producciones, productores biodinámicos y ecológicos que sólo aquí podrás encontrar.*

**A&M (Bodega Asenjo y Manso)**  
**Lara O PRO (Bodega Fusión)**  
**Avan Cepas Centenarias**  
**Adamá (Bodega Valle del Monzón)**  
**Valsotillo Reserva 1995 (bodegas Ismael Arroyo)**

*Nota: Los vinos indicados son ejemplos de pequeñas producciones.*

- **Visita guiada a la Bodega Histórica Don Carlos s.XV**
- **Cata de 5 vinos Ribera del Duero de pequeños productores**
- **Servicio de sommelier**

**Duración: 2,30h.**

**Precio: 45€**

|                         |                 |                |
|-------------------------|-----------------|----------------|
| <b>Precio / persona</b> | <b>45€</b>      | <b>42€</b>     |
| <b>Nº personas</b>      | <b>De 10-24</b> | <b>+ de 25</b> |

**(Mínimo 6 personas o pago de 270€)**

## 2 – VISITA GUIADA BODEGA Y CATA VINOS TOP RIBERA DEL DUERO

*Vinos de alta gama de bodegas seleccionadas, producciones de menos de 1.000 botellas, conservados en las mejores condiciones en nuestro botellero dormitorio de Bodega Don Carlos, listos para ser degustados!*

**Tinus (Bodegas Figuero)**  
**Bagús (Bodegas Lopez Cristobal)**  
**Luthier (Bodegas Fusión)**  
**A& M (Bodega Asenjo y Manso)**  
**Rolindes (Bodegas Ricardo Palacios)**

*Nota: Los vinos indicados son ejemplos de pequeñas producciones.*

- **Visita guiada a la Bodega Histórica Don Carlos s.XV**
- **Cata de 5 vinos Ribera del Duero de vinos Top Ribera del Duero**
- **Servicio de sommelier**

**Duración: 2,30h.**

**Precio: 87€**

|                         |                 |                |
|-------------------------|-----------------|----------------|
| <b>Precio / persona</b> | <b>87€</b>      | <b>80€</b>     |
| <b>Nº personas</b>      | <b>De 10-24</b> | <b>+ de 25</b> |

**(Mínimo 6 personas o pago de 520€)**

## 3 – VISITA GUIADA BODEGA Y CATA TOP TEN VINTAGE RIBERA DEL DUERO

*Vinos de alta gama seleccionando solo añadas excelentes de las bodegas más exclusivas, conservados en las mejores condiciones en nuestra Bodega Don Carlos.*

**Vega Sicilia Único 2000**  
**Tinus 2009 (Bodegas Figuero)**  
**Luthier 2012 (Bodegas Fusión)**  
**Parcela el Picón 2010 (Pago de Capellanes)**  
**Páramo Arroyo 2004 (Bodegas Páramo Arroyo)**

*Nota: Los vinos indicados son ejemplos de pequeñas producciones.*

- **Visita guiada a la Bodega Histórica Don Carlos s.XV**
- **Cata de 5 vinos Ribera del Duero de vinos Top Ten Vintage Ribera del Duero**
- **Servicio de sommelier**

**Duración: 2,30h.**

**Precio: 112,50€**

#### **4 – VISITA GUIADA BODEGA Y CATA VIP.** Selección de vinos a la elección del cliente

*Somos especialistas en vinos de pequeñas producciones, vinos históricos desde 1980, Vega Sicilia desde 1915, vinos 100 pts. Parker.*

*¡Solicita nuestro listado de vinos para disfrutar de una experiencia única!*

- **Visita guiada a la Bodega Histórica Don Carlos s.XV**
- **Cata de 5 vinos Ribera del Duero de vinos VIP Ribera del Duero**
- **Servicio de sommelier**

**Duración: 2,30h.**

**Precio: 200€ + Precio de los vinos catados**

#### **5 - VISITA GUIADA BODEGA CON CATA E IBÉRICOS**

*Disfrutarás de un gran maridaje como son los vinos Ribera del Duero con los embutidos Ibéricos de Guijuelo. Una cata excepcional en un marco incomparable, la Bodega medieval excavada en profundidad en el casco histórico de Aranda de Duero.*

- **Visita guiada a la Bodega Histórica Don Carlos s.XV**
- **Cata de 5 vinos Ribera del Duero de pequeños productores**
- **Servicio de sommelier**
- **Menú delicatessen con una selección de ibéricos de Guijuelo (jamón, lomo, cecina...)**

**Duración: 2,30h.**

**Precio:**

|                         |                 |                |
|-------------------------|-----------------|----------------|
| <b>Precio / persona</b> | <b>35€</b>      | <b>32€</b>     |
| <b>Nº personas</b>      | <b>De 10-24</b> | <b>+ de 25</b> |



## SALA DE REUNIONES

*Opción de salas de reuniones de diferentes usos y disposición. Sala VIP para ejecutivos.*



Sala VIP





## ¡Amplía tu visita con este extra!

### VISITA TEATRALIZADA

Conocerás nuestra Bodega Medieval excavada bajo la villa de Aranda de Duero guiados por un divertido personaje del s.XVII.

Un recorrido subterráneo que transportará al viajero a otra época. A 12 metros de profundidad encontraremos el lugar en el que deambulan los espíritus del pasado, del presente y del futuro. En medio de la oscuridad, un personaje escondido nos pasea por la historia entre recuerdos y risas, como si de un sueño se tratara...

**Duración: 20 minutos**

**Precio: 110 €**

*\*Servicio sujeto a disponibilidad*



### VISITA ARANDA DE DUERO CON GUIA OFICIAL

Recorreremos el centro histórico de Aranda de Duero a través de un guía oficial. La arquitectura popular, sus calles y plazas y la Iglesia de Santa María y San Juan... Descubriremos la villa subterránea visitando sus bodegas medievales.

**Duración: 1h.**

**Precio: 6€ por persona (Niños 50%)**

*\*Servicio sujeto a disponibilidad*

## SUPLEMENTOS

### A – Menu Castellano

Jamón Ibérico de Guijuelo  
Morcilla de Aranda  
Ensalada de ventresca y asadillo de pimiento  
Chorizo al vino

-----  
Cordero lechal asado en horno de leña  
Ensalada mixta de la huerta

-----  
Tarta de hojaldre

**Precio:** 35 €/persona



### B – Menu de Tapas

Ensalada de ventresca y asadillo de pimiento  
Empanada de atún  
Tortilla de patata

-----  
Tarta de hojaldre

**Precio:** 29 €/persona

### C – Pica pica

Jamón Ibérico  
Lomo y chorizo Ibérico  
Cecina de León  
Queso curado

**Precio:** 15 €/persona



### D – Menu Maridado

Si desea tener el perfecto acompañamiento para su selección de vinos, espumosos, cervezas o espirituosos; consúltenos y crearemos un menú a su medida.

*Con el maridaje se aprende a combinar, de la mejor forma posible, las cualidades, atributos y sensaciones de las cosas. Las virtudes se potencian entre ellas; los defectos se complementan y compensan. Esto, que es tan difícil en los negocios y en el amor, es mucho más fácil y divertido con el vino y la comida.*

**Precio:** a partir de 60 €

*\*\*Las opciones se proponen a modo de ejemplo, se pueden modificar y combinar a gusto del cliente. Esperamos vuestras sugerencias para diseñar el producto perfecto para cada ocasión. También nos podemos adaptar a vuestro presupuesto.*



# Empresas

## **PACK 1 NOCHE**

- SESIÓN DE TRABAJO-REUNION
- COMIDA MARIDAJE CON SOMMELIER
- VISITA GUIADA ARANDA Y BODEGAS
- NOCHE HOTEL VILLA DE ARANDA

## **PACK FIN DE SEMANA**

- NOCHE HOTEL VILLA DE ARANDA
- SESION DE TRABAJO
- COMIDA MARIDAJE CON SOMMELIER
- VISITA GUIADA ARANDA Y BODEGAS
- NOCHE HOTEL VILLA DE ARANDA
- VISITA BODEGA ELABORADORA
- COMIDA MARIDAJE CON SOMMELIER

Pueden contactarnos en [info@bodegadoncarlos.es](mailto:info@bodegadoncarlos.es) o el tfno. 947510914 en horario de 10:30 a 14:00 y de 17:00 a 20:00 de lunes a viernes, y podemos configurar un evento a su medida.