

Vendimia y elabora tu propio vino

Vendimia y elabora tu propio vino es el lema y la propuesta de Marqués de Valparaíso, la bodega del grupo Paternina situada en la Denominación de Origen Ribera del Duero y que celebra así sus 10 años de vida. Un interesante y divertido reclamo para todos aquellos que estén interesados en vivir una enoactividad en el campo y la bodega. Las citas son: sábado 2, domingo 3, sábado 9 y domingo 10 de octubre, justo antes de que dé comienzo la vorágine que supone el trabajo duro de la vendimia oficial de la D.O. Tiene como objetivo enseñar las labores del campo, la viña, sus actividades y permite conocer de primera mano el trabajo en bodega y los vinos que Paternina elabo-

ra en esta Denominación de Origen.

Se comienza en el viñedo y tras las explicaciones de trabajo en el campo se ponen "manos a la obra": a vendimiar. Cuando está cosechado el lote correspondiente y llega a la bodega es tiempo del pisado de uva, visita a bodega, embotellado de vino, etiquetado y, para finalizar, un aperitivo típico de la zona con cata de los vinos Marqués de Valparaíso. La actividad se prolonga durante unas cuatro horas, tiene un precio por persona de 25 euros e incluye material de trabajo, visita, cata y aperitivo. La bodega está en la localidad de Quintana del Pidio (Burgos), salida 171 de la A-1.

