

XXXIII FIESTA VENDIMIA

PEÑAFIEL

VIERNES, 4 DE OCTUBRE

20:00h. VISITA TEATRALIZADA A LA CASA DE LA RIBERA, CON DEGUSTACIÓN. Público adulto. Plazas limitadas. Precio 5€. Entradas en la Iglesia de Santa María (tel: 983 881 526).

SÁBADO, 5 DE OCTUBRE

12:00h a 14:00h. TREN INFANTIL DEL VINO. Salida de la puerta de la Iglesia de Santa María (Plaza de España).

13:00h. CATA ESPECIAL "FIESTA DE LA VENDIMIA 2024", en el Patio del MIRADOR. Dirigida por D. José Antonio Cabañas, Vicepresidente de la Asociación de Sumilleres de Castilla y León y D. Antonio Lombardía, Presidente de la D.O. Ribeira Sacra. Cata amenizada por el dúo M.A. & M.A. Público adulto. Plazas limitadas. Precio 5€. Entradas en la Iglesia de Santa María (tel: 983 881 526)

17:00h a 23:00h. TREN INFANTIL DEL VINO. Salida de la puerta de la Iglesia de Santa María (Plaza de España).

19:00h. DESFILE DE LA VENDIMIA, acompañados de asociaciones y grupos de Peñafiel y comarca. Amenizado por Grupo de Dulzaineros "CAMPO ÁSPERO" (Salida desde C/ Del Mercado Viejo hacia la Plaza del Coso). Al finalizar el desfile:

Pregón de la Vendimia por el pregonero de honor de la edición 2024. D. Ángel González Pieras, Director General de Turismo de la Junta de Castilla y León.

Tradicional Pisado de la Uva. Pisadora Oficial 2024 Tamara García Martín.

Degustación del Primer Mosto 2024. Uvas y mosto cortesía de Bodegas Carramimbre.

21:00h. CONCIERTO DE LA VENDIMIA, con el grupo TIERRA ANTIGUA, en la Plaza de España.

21:00h. CATA TEMÁTICA ESPECIAL VENDIMIA y SESIÓN DJ SORPRESA "¿Y SI NOS DISFRAZAMOS DE VENDIMIADORES?". Para jóvenes de 18 a 35 años, en el MUSEO PROVINCIAL DEL VINO (Castillo de Peñafiel). Precio: 10€, Inscripciones a través de la pasarela valladolidesvino.es. Las personas que accedan vestidas de vendimiador tendrán regalo sorpresa. Actividad sujeta a un mínimo de participación.

DOMINGO, 6 DE OCTUBRE

12:00h. VISITA a la CASA DE LA RIBERA CON DEGUSTACIÓN DE VINO Y PASTAS. Público adulto. Plazas limitadas. Precio 5€. Inscripción en la Iglesia de Santa María (tel: 983 881 526).

12:00h a 14:00h. TREN INFANTIL DEL VINO. Salida de la puerta de la Iglesia de Santa María (Plaza de España).

13:30h. ACTUACIÓN de los grupos de danzas de Peñafiel: "PUENTE DEL VALDOBAR" y "ESCUELA DE BAILE VERÓNICA DE LUCAS" acompañados de Los dulzaineros "COLLARA", en la Plaza de España.



4, 5 Y 6 DE OCTUBRE 2024



ACTIVIDADES

XXXIII FIESTA VENDIMIA

PEÑAFIEL

VIERNES, 4 DE OCTUBRE

19:30h. CATA con TURISMORIBERA.COM en VINOTECA "DEL TERROIR A LA COPA".

Con vinos de Pesquera de Duero: Emilio Moro, Epifanio Rivera y Darío Lubiano + D.O. Invitada Ribeira Sacra, Armonizado con Quesos Cerrato de Agropal. Sorteo al finalizar la cata.

Precio 15 €. Reservas: 654 950 194 e info@turismoribera.com

SÁBADO, 5 DE OCTUBRE

11:30h. CATA EN BAR LOS CINES. Con vinos: "Briego, vendimia seleccionada" + Vino D.O. Invitada Ribeira Sacra y 2 tapas. Precio 6€. Reservas en 635 879 784

12:30h. CATA EN LA ENOTECA ANÁGORA. Cata de vinos + degustación de productos tradicionales. Vinos: Bodegas El Inicio (Rivendel) + Vinos D.O. Invitada Ribeira Sacra. Precio 10€. Reservas: 616 053 771. Durante el mes de octubre, acción promocional "Tiempo de vendimias y tiempo de descuentos en Anágora".

13:30h. CAFÉ TORERO. "CATA TORERO". Vinos: Mogar + Vino D.O. Invitada Ribeira Sacra y 2 tapas. Precio 6€ euros. Reservas: 636 836 547

15:00h. COMIDA + CATA MARIDAJE EN EL CORRALILLO. Vinos: Rivendel crianza, Desalva 2º año + D.O. Invitada Ribeira Sacra. La actividad te ofrece la posibilidad de maridar tu comida con los vinos señalados, sumando al precio de la comida que elijas 9€ por persona. *Consultar precios de carta o menú en el restaurante. Información y reservas: 654 33 73 18

17:30h. CATA DEGUSTACIÓN EN VINOS OJOSNEGROS. Se realizará en el jardín de Reoyo, con los siguientes vinos: Cantos del Norte 2023 (Joven) y Pajar de Agujas (9 meses 2022) + Vino D.O. Invitada Ribeira Sacra. Gratuita, Plazas limitadas. Reservas: 983 880068 o info@vinosojosnegros.com

17:45h. CATA EN ZAGUAN. Vinos: Rayo de Luna (Hormigón 2022) y Arenas y Limo 2023 + Vino D.O. Invitada Ribeira Sacra. Precio 10€, Plazas limitadas. Reservas: 628 482 424

19:00h. CATA EN EL LAGAR DE SAN VICENTE CON TURISMORIBERA.COM

con vinos de Valbuena de Duero, vinos de Pagos de Mogar, Valdebodega y Baden Numen + D.O. Invitada Ribeira Sacra, armonizado con 3 de los pinchos ganadores de las ediciones del concurso de pinchos Riber joven + Quesos Cerrato de Agropal. Sorteo al finalizar la cata. Precio 25 €. Reservas: 654 950 194 y en info@turismoribera.com



CATA S



4, 5 Y 6 DE OCTUBRE 2024

XXXIII FIESTA VENDIMIA

PEÑAFIEL



CASTILLA



DOMINGO, 6 DE OCTUBRE

12.00h. CATA EN EL CENTRO DE PROMOCIÓN AGROALIMENTARIA DE CASTILLA Y LEÓN (Plaza San Miguel de Reoyo, 2). Vinos: D.O. Ribera del Duero y D.O. Invitada Ribeira Sacra. Plazas limitadas. Precio 5€. Reservas en la Oficina de Turismo o en el 983 881526.

13.15h. CATA EN EL BAR CENTRO SOCIAL EL MIRADOR. Vinos: Monteabellón + D.O. Invitada Ribeira Sacra y 2 tapas. Precio: 6 €. Reservas: 635 879 784

14:15h. ARMONÍA CON MENÚ CURIOSO. CATA MARIDAJE GASTRONÓMICO. RESTAURANTE CURIOSO, CON SEIS ELABORACIONES GASTRONÓMICAS Y SEIS VINOS: Bodega Buen Camino, Dominio de Atauta, Territorio Luthier y Bodegas Valdvero + Vinos de la D.O. Invitada, Ribeira Sacra. Precio: 72 €/ persona. Información y reservas: 682 399 970

18:00h. EXPERIENCIA INMERSIÓN AL ORIGEN en BODEGA LA OLMILLA. Precio 14€. Reservas: 689 796 521 o en reservas@bodegalaolmilla.es



Cámara
Valladolid



RI
BE
RA
DUERO



ALIMENTOS
DE VALLADOLID



DIPUTACIÓN
DE VALLADOLID



Ayuntamiento
de
Peñafiel

4, 5 Y 6 DE OCTUBRE 2024