

# 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](http://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.



**ACTIVIDADES**



**4, 5 Y 6 DE OCTUBRE 2024**

# 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](mailto: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](mailto: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 Riberjoven + Quesos Cerrato de Agropal. Sorteo al finalizar la cata.

Precio 25 €. Reservas: 654 950 194 y en [info@turismoribera.com](mailto:info@turismoribera.com)



CATA

Cámara Valladolid

RIBEIRA SACRA

RIBEIRA DUERO

ALIMENTOS DE VALLADOLID

VALLADOLID

MPV

DIPUTACIÓN DE VALLADOLID

Peñafiel Turifiel

Ayuntamiento de Peñafiel

# 4, 5 Y 6 DE OCTUBRE 2024

# XXXIII FIESTA VENDIMIA

# PEÑAFIEL

CATA



**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

**14:00h. COMIDA+CATA MARIDAJE EN ASADOS DON JOSÉ.** Vinos: Tinta Fina Crianza y Dominio de Salvatierra + D.O. invitada Ribeira Sacra. La actividad te ofrece la posibilidad de maridar tu comida con éstos vinos, sumando al precio de la comida que elijas 10€ por persona. Información y reservas: 629892298

**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](mailto:reservas@bodegalaolmilla.es)

Cámara  
Valladolid

RIBEIRA  
SACRA

RIBEIRA  
DUERO



ALIMENTOS  
DE VALLADOLID

VALLADOLID  
Platón que van contigo

MPV  
MUSEO GRANICICLÉTICO  
PEÑAFIEL



DIPUTACIÓN  
DE VALLADOLID

Peñafiel  
Turifiel

Ayuntamiento  
de Peñafiel

# 4, 5 Y 6 DE OCTUBRE 2024