



GIRA EXPERIENCE SPAIN VINOS Y GASTRONOMIA 2019



 D.O. Cx Riega BARON DE CHIREL 2010 IWC International Wine Challenge Comendado Recomendado	 D.O. Cx Riega FINCA TORREA 2010 SWA Sommelier Wine Awards Gold Medal Medalla de Oro	 D.O. Cx Riega MARQUES DE RISCAL RESERVA 2011 IWC International Wine Challenge Bronze Medal Medalla de Bronce Decanter World Wine Awards Silver Medal Medalla de Plata
 D.O. Cx Riega ARIENZO MARQUES DE RISCAL 2012 SWA Sommelier Wine Awards Gold Medal Medalla de Oro IWC International Wine Challenge Bronze Medal Medalla de Bronce	 D.O. Cx Riega RISCAL 1860 TEMPRANILLO 2014 IWC International Wine Challenge Comendado Recomendado	 D.O. Cx Riega MARQUES DE RISCAL LIMOUSIN 2014 SWA Sommelier Wine Awards Gold Medal Medalla de Oro





ITINERARIO 2019

“GIRA EXPERIENCE SPAIN: VINOS, GASTRONOMÍA Y CULTURA”

IBERIA y la Cámara Oficial de Comercio de España en Puerto Rico organizan este inolvidable viaje a España.

FECHAS

La “Gira Experience: Vinos, Gastronomía y Cultura” se desarrollará del *31 de mayo de 2019 (vuelo directo San Juan- Madrid) al 9 de junio de 2019 (vuelo directo Madrid-San Juan).*

ACTIVIDADES INCLUIDAS EN LA GIRA

A continuación detallamos todas las actividades, visitas turísticas, tour gastronómicos y demás eventos de la gira:

- Visitas turísticas guiadas a Madrid, Salamanca, Toledo, Burgos, Aranda de Duero, Peñafiel, Laguardia y Aldeadávila de la Ribera.
- Visita de la ciudad fronteriza de Almeida, Portugal.
- Visitas, catas y degustación en bodegas de renombre en Aranda de Duero, Peñafiel (Valladolid), La Rioja, Valladolid y Toledo.
- Experiencia “Recogida y Pisado de la Uva” en La Rioja.
- Visita de Bodegas Luxury Collection en La Rioja, con cata y cena en restaurante 2 Estrellas Michelin. Chef Francis Paniego.
- Crucero de las Arribes del Duero (Frontera España con Portugal) y visita de la Almazara Ahigal de los Aceiteros, Salamanca.
- Tour Gastronómico (comidas y cenas) por Madrid, Salamanca, Castilla y León y La Rioja. Productos típicos, variados.
- Tablao Flamenco en Madrid, como clausura.
- Fiesta y comida Campera en una reconocida ganadería.

El costo de la Gira, por persona, es de 3.200 dólares e incluye aéreo directo SJU-MAD-SJU en vuelo directo con Iberia (del 31 de mayo al 9 de junio), traslados terrestres, hotel, todos los desayunos, comidas y cenas, todas las visitas turísticas y catas de vino, es decir, todos los gastos incluidos en el precio.



HOTELES

En la Gira, el grupo se alojará en hoteles cuatro estrellas o superior: Aranda de Duero (Burgos); Briñas (La Rioja), Vitigudino, Salamanca, y Madrid.





ITINERARIO

DIA 0

Salida Puerto Rico, San Juan-Madrid.

DÍA 1

10:30 AM: Llegada del vuelo. Aeropuerto Internacional de Barajas.

11:00 AM: Recogida del grupo en terminal T4.

12:00 AM: Viaje Madrid-Pedraza (Segovia), sobre 1h15minutos.

13:30 PM: Almuerzo en Pedraza. Comida típica de la región; cochinillo.

16:00 PM: Continuamos viaje Pedraza-Aranda de Duero.

17:00 PM: Llegada y check-in en Hotel, Aranda de Duero (Burgos).

18:00 PM: Visita "Experiencia Enológica" y "Taller de Cata", degustación en Aranda de Duero. Visita guiada a bodega subterránea del siglo XV con cata y degustación y visita a su museo. Una auténtica experiencia enoturística para ver el proceso de elaboración del vino. Degustaremos al final del recorrido caldos de elaboración propia.

21.00 PM: Cena degustación.

DIA 2

9:30 AM: Desayuno en el hotel.

10:30 AM: Viaje de Aranda de Duero a Peñafiel. Peñafiel, un precioso pueblo perteneciente a la provincia de Valladolid, cuyo Castillo y Convento San Pablo son monumentos de una gran belleza.

13:00 PM: Visita de Bodegas Ribera del Duero en Peñafiel. Recorrido de las bodegas, degustación y cata de vino crianza al finalizar el trayecto.

14:45 PM: Almuerzo con productos típicos (lechazo) en Mesón, Peñafiel.

18:00 PM: Visita de las Bodegas Torremilanos y los campos de Viñedos situados junto al Hotel. Cata de vino.

21:30: Cena en Aranda de Duero. Menú variado y típico de la zona.

DÍA 3

9:00 AM: Desayuno en el hotel.

9.30 AM: Salida de Aranda de Duero.

10:30 AM: Visita guiada por Burgos. Catedral, centro histórico.

13.30 PM: Viaje de Burgos a Casalarreina.

15:00 PM: Almuerzo en Casalarreina, La Rioja. Restaurante 1 Estrella Michelin 2018. Situado en la Ruta del Vino.

17:30 PM: Visita y paseo por el Jardín Botánico de Azofra.

19:30 PM: Check in en Briñas, La Rioja.



21:00 PM: Cena en Brinas. Productos típicos de la zona.

DÍA 4

9:00 AM: Desayuno en el hotel.

10:30 PM: Visita turística guiada por la localidad de Laguardia (Álava), capital de La Rioja-Alavesa que conserva intacto su sabor medieval, en sus calles, rincones y catedral. Veremos la Iglesia de Santa María de los Reyes, todo el casco antiguo y el famoso Reloj de Carillo.

14:00 PM: Almuerzo en Laguardia. Productos típicos de la región.

17:00 PM: Vuelta al hotel. Descanso.

18:30 PM: Visita de Prestigiosas Bodegas en La Rioja Alavesa. Cata de dos vinos y degustación con productos típicos.

20:30 PM: Cena degustación en restaurante "2 Estrellas Michelin".

23.30 PM: Llegada y descanso en Briñas.

DÍA 5

9.30 AM: Desayuno.

11:30 PM: Visita de las Bodegas Tobelos, en Briñas. Tradicional "pisado de la uva". A continuación, cata en la terraza de las Bodegas.

14:30 PM: Almuerzo en Cuzcurrita del Río Ebro, La Rioja. Todo tipo de platos riojanos.

17:00 PM: Viaje Briones-Vitigudino, Salamanca.

20:00 PM: Llegada y check-in en el Hotel, en Salamanca.

21:30 PM: Cena con productos ibéricos.

DÍA 6

08.30 AM: Desayuno en el hotel.

10:00 AM: Llegada a Almeida, en Portugal, a sólo diez kilómetros de la frontera con España. Localidad fortificada con gran encanto y con forma hexagonal. Visita de Museos Histórico-Militar, Vila Formoso y CEAMA.

14:00 PM: Almuerzo (chuletón de buey) en Aldeadávila de la Ribera.

16:30 PM: Crucero fluvial en barco por el Parque Natural de las Arribes del Duero, en Aldeadávila de la Ribera, lugar con un encanto especial por ser uno de los rincones más agrestes del cauce del río. Veremos todo tipo de aves en su hábitat natural. Una hora y media de duración.

19:30 PM: Visita y cata a la Almazara de Aceite de Ahigal de los Aceiteros, que está Certificada como primer aceite ecológico de Castilla y León. Obsequio de una botella de aceite por persona.

21:00 PM: Cena en Lumbrales. Especialidad, pulpo a la gallega.



DÍA 7

8:00 AM: Desayuno en el hotel. Check out.

9:30 AM: Visita guiada por la ciudad de Salamanca. Centro histórico, catedral, Universidad Pontificia, calles céntricas.

13:30 PM: Viaje Salamanca-Rueda, Valladolid.

14:30 PM: Visita, cata y almuerzo en Prestigiosas Bodegas de Rueda, Ribera del Duero, Valladolid.

17:30 PM: Continuamos viaje a Madrid.

19:30 PM: Check in, Hotel en Madrid.

21:30 PM: Cena con espectáculo en el tablao flamenco más famoso en el centro de Madrid. Espectáculo + cena.

DÍA 8

8:30 AM: Desayuno en el hotel.

9:30 AM: Viaje Madrid-Toledo.

10:30 AM: Visita guiada por Toledo. Ciudad con encanto especial por sus calles estrechas y estilo amurallado.

14:00 PM: Visita y cata Bodegas en Toledo.

15:00 PM: Tradicional Fiesta y comida (asado y barbacoa) Campera en Finca cercana a la ciudad de Toledo.

20:30 PM: Viaje de vuelta Toledo-Madrid.

22:30 PM: Cena en restaurante céntrico en Madrid.

DÍA 9

9:00 AM: Desayuno en el hotel.

12:00 AM: Salida del vuelo Madrid- San Juan, línea aérea Iberia.

El costo de la Gira, por persona, es de 3.200 dólares e incluye aéreo directo SJU-MAD-SJU en vuelo directo con Iberia (del 31 de mayo al 9 de junio), traslados terrestres, hotel, todos los desayunos, comidas y cenas, todas las visitas turísticas y catas de vino, es decir, todos los gastos incluidos en el precio.

PLAN DE PAGOS:

15 enero 2019: \$ 1.000

15 febrero 2019: \$ 1.100

15 marzo 2019: \$ 1.100