

Finca Montepedroso arranca su programa de actividades enoturísticas con motivo del Día de Castilla y León

- Mañana, 23 de abril, la bodega estrena sus planes de ocio para esta temporada en sus viñedos como una alternativa original y didáctica para los amantes del vino.



Madrid, 22 de abril de 2019. – Con motivo del Día de Castilla y León, que se celebra mañana 23 de abril, [Finca Montepedroso](#), la bodega de D.O Rueda perteneciente a [Familia Martínez Bujanda](#), arranca su nueva [oferta enoturística](#) para este año, con visitas para todos los gustos e inquietudes. En primavera arranca anualmente la temporada de ocio y cultura del vino y Finca Montepedroso ha querido poner su aportación al turismo de Castilla y León.

La bodega, ubicada en Rueda (Valladolid) en plena tierra de verdejo y a 750 metros de altitud, traslada al visitante su compromiso de equilibrio entre todos los elementos que componen la bodega y el entorno natural en el que se encuentra. Se trata de un emplazamiento de 25 hectáreas de viticultura sostenible y dedicado en exclusiva a la elaboración de [Finca Montepedroso Verdejo](#), un vino elegante y fresco que representa lo mejor de su terruño. Con notas a albaricoque, heno y melocotón, supone el mejor ejemplo del saber hacer de las bodegas Familia Martínez Bujanda.

Para conocer la bodega y poder degustar su excelente vino, desde mañana los visitantes pueden elegir entre tres formas de visitas a Finca Montepedroso.

_La Visita Montepedroso ofrece a los turistas una completa presentación de la bodega e historia familiar, tras la que se visita el viñedo y se toma una foto para el recuerdo. A continuación, se realiza un paseo explicado por las instalaciones y se finaliza en la sala de catas con la degustación de tres vinos acompañados de una tapa de embutidos de la zona.

_La Visita Maridaje completa la visita anterior con un maridaje de tres vinos con tres tipos de quesos.

_La Visita Cata Vertical incluye la visita a la bodega, continua con una cata en la que se comentan y valoran tres añadas de Finca Montepedroso para disfrutar de la buena evolución de este vino, y se acompaña con embutido de la región.

Finca Montepedroso es un espacio multifuncional que también acoge exposiciones artísticas, conciertos y otras actividades a lo largo del año. Los recorridos a pie de campo para conocer de cerca el viñedo suponen un punto diferenciador y prácticamente una excepción con otras bodegas de la zona.

Todo el esfuerzo de la bodega se centra en la elaboración de su auténtico verdejo, que pasa cinco meses de crianza sobre lías. Al tratarse de un blanco sin crianza en bodega, envejece y evoluciona de manera excelente en botella y gana personalidad con los años, al contrario de lo que ocurre con muchos otros blancos. Es por ello que se exporta a 56 países de todo el mundo. Una única bodega para un solo vino cuyas uvas se cosechan de noche al final de cada verano, y que a partir del 23 de abril ya está a disposición de los enoturistas.

DESCARGA IMÁGENES DE FINCA MONTEPEDROSO Y SU VINO VERDEJO EN ALTA CALIDAD [AQUÍ](#)
PARA CONOCER MEJOR EL VINO FINCA MONTEPEDROSO Y DESCARGAR LA FICHA DE CATA, PINCHA [AQUÍ](#)

ETIQUETAS: #FamiliaMartínezBujanda #FincaMontepedroso #Enoturismo #Bodega

Tweet recomendado: #FincaMontepedroso arranca su programa de actividades enoturísticas con motivo del Día de Castilla y León

Sobre Familia Martínez Bujanda

Tras 130 años de historia vitivinícola, la cuarta y quinta generación siguen al frente de un proyecto formado por cinco bodegas: Finca Valpiedra, Finca Antigua, Finca Montepedroso, Viña Bujanda y Cosecheros y Criadores. Estas bodegas son muy diferentes entre sí, pero tienen un denominador común: elaborar vinos que perduran más allá de las modas, a partir de viñedos propios localizados en enclaves privilegiados en La Rioja, La Mancha y Rueda.

Para más información:

Familia Martínez Bujanda

Encarna García

T.: 941 45 08 76

Correo: comunicacion@bujanda.com

www.familiamartinezbujanda.com

Departamento de Comunicación:

Laura Lázaro

T.: 91 639 77 00 - Ext.: 1024

Correo: fmb@coonic.com

<http://www.entrevinosypagos.com>