

VISITA A BODEGAS MALACUERA

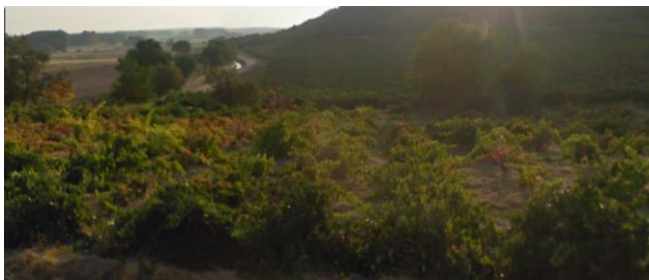
La experiencia que Bodegas Malacuera puede ofrecer a los todos sus clientes y amigos:

Paseo por Viñedo +Visita a bodega antigua subterranea con degustacion de vino tradicional+visita a nueva bodega+cata de Vinos Malacuera con aperitivo

1. Viñedo:

Disponemos de varios viñedos entre ellos dos que tienen una edad aproximada de 83 años. Uno de ellos mantiene las distancias entre cepas de antaño por lo que no entra ninguna maquinaria agricola para el laboreo. El tipo de suelo es arcilloso y se encuentran a una altitud de aproximadamente 800 metros. Ambos se encuentran muy cercanos a la N-122 en el término de Castrillo de Duero.

Fotos:



2. Bodega Antigua Subterranea

Conservamos dos bodegas que datan del siglo XVII y que actualmente mantenemos en uso para almuerzos típicos e incluso elaborando vino casero para consumo familiar. Se encuentran pegadas al núcleo urbano de Castrillo de Duero (a escasos 10 minutos de Peñafiel), en la zona donde se encuentran todas las bodegas antiguas de Castrillo y son de fácil acceso. Vemos muy interesante la visita de estas bodegas puesto que el visitante llega a conocer la cultura vinícola antigua, se explica la forma de elaborar de antaño y se puede observar como, manualmente, se construían estas bodegas. Además, degustaremos el vino casero y natural directamente de la barrica; esto lleva al visitante a sentir la magia de estas bodegas; lo que buscamos es que, más que una visita, esta actividad se convierta en toda una experiencia, donde no haya que limitarse a escuchar si no que se participe activamente.

Fotos:





3. Nueva Bodega:

A 3 minutos escasos de las bodegas antiguas se encuentran las instalaciones de Bodegas Malacuera. En esta visita se explicará la forma actual de elaborar los vinos de Ribera del Duero, recorriendo las distintas zonas de elaboración: recepción, fermentación, crianza, depósitos, línea de embotellado y botelleros...

La visita siempre se hace de forma amena intentando que quien nos escucha se sienta intrigado y permanezca atento haciendo todo tipo de preguntas. Esto lo llevamos a cabo no entrando en demasiados tecnicismos y desarrollando el encuentro en un ambiente muy cordial y cercano, acompañando la explicación con algún tipo de anécdota.



Cuando hemos acabado de conocer el proceso completo, pasamos a la sala de cata donde, acompañados de un aperitivo con productos típicos de la zona (queso, chorizo, jamon...), cataremos tres de los vinos que Malacuera elabora.





4. Cata vinos Malacuera:

Son catas muy divertidas; antes de explicar lo que se puede encontrar en cada vino (olores, colores, sabores), dejamos que cada uno exprese lo que ese vino le transmite. Se trata de hacer catas muy interactivas.