

DESCUBRE LAS D.O. DE CASTILLA Y LEÓN

MARTES, 14 DE NOVIEMBRE

19:30 h. Hotel Los Arcos

Tierra del Vino, Arlanza y Tierra de León



MARTES, 21 DE NOVIEMBRE

19:30 h. Venta Magullo

Cigales, Toro y Rueda



JUEVES, 23 DE NOVIEMBRE

19:30 h. Restaurante La Codorniz

Ribera del Duero, Valtiendas y Arribes



*HASTA COMPLETAR AFORO

Organiza:

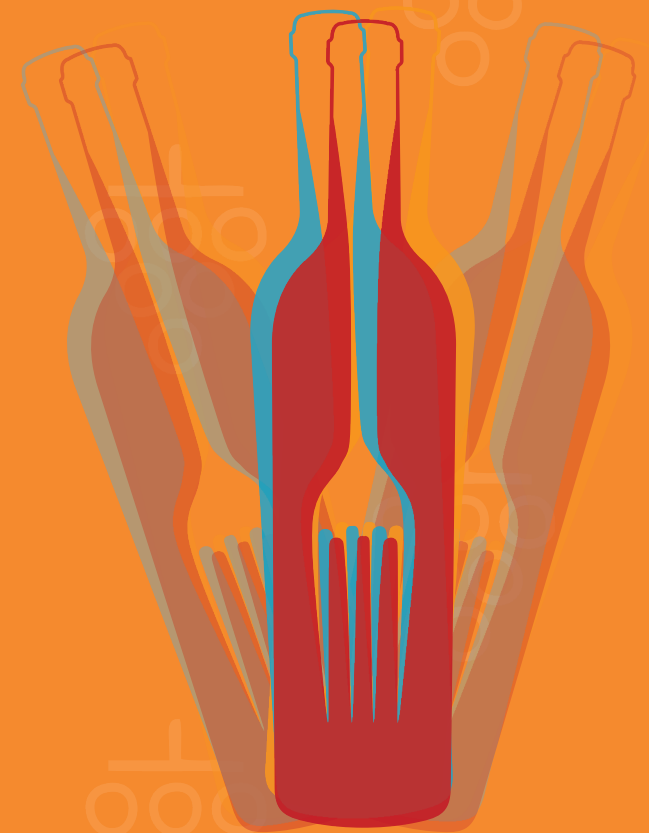


Colaboran:



VIII
Otoño
enoológico

DEL 9 AL 25 NOVIEMBRE 2017



PROGRAMA

VIERNES 10 DE NOVIEMBRE

20:00 h. | SAN ANTONIO EL REAL: 10 €

Descubre **El Lagar de Isilla** (DO Ribera del Duero). Encuentro con José Zapatero, propietario de la bodega y cata guiada por Paco Plaza con la nota musical de **Eva&Carol** (80's y versiones del pop español).

21:30 h. | RESTAURANTE VILLENA: 50 € "Menú degustación con Estrella" por Rubén Arnanz.

Tres bocados para empezar con vermú **Garciani**, entrante, pescado, carne, postre y café con una selección de vinos de la **Bodega Bosque de Matasnos**.

SÁBADO 11 DE NOVIEMBRE

12:00 h. | PALACIO DE QUINTANAR: 15 € "La hora del vermú"

Presentación y cata de vermú **Garciani**. Fiesta con degustación de cócteles, exquisitas tapas, fusiones gastronómicas y la nota musical de **Samba Lêlé (Brasil)**.

20:30 h. | ASADOR MARIBEL: 10 €

Presentación de la **Bodega Quinta Carmela** (DO Ribera del Duero). Encuentro con **Gustavo Calvo Acebes**, propietario de la bodega y cata guiada por **Paco Plaza** + "guisos de antes en los tiempos de ahora": garbanzos con bogavante y lentejas con foie.

21:15 h. | RTE. CASA SILVANO MARACAIBO: 50 € Menú degustación "Buscasetas"

(5 platos del Chef **Óscar Hernando**) maridado con una exquisita selección de vinos de la Bodega de Jerez **González Byass**, de la mano de su enóloga **Marina García González**.

JUEVES 16 DE NOVIEMBRE

20:00 h. | EL DIABLO COJUELO: 10 €

Cata íntima de 4 vinos (de la Gewurztraminer a la Tinta de Toro), acompañados con 4 bocados, de la mano de **Raúl Calvo**.

20:00 h. | RESTAURANTE VALDERREY: 18 € (Riaza)

Cata de 4 vinos monovarietales y maridaje de 4 quesos de la **Quesería Moncedillo** + cena en **Valderrey**.

VIERNES 17 DE NOVIEMBRE

17:30 h. | FINCA Y BODEGA PAGO DE CARRAOVEJAS "Experiencia seis sentidos 2017": 60 €

100% SOLIDARIA*. Visita a la Finca y Bodega Pago de Carraovejas. Cata guiada y cena: selección de vinos de **Ossian** y **Pago de Carraovejas**, maridaje gastronómico en Restaurante **AMBIVIUM** y música en directo. Incluye autobús desde la Plaza Oriental. *El 100% de la recaudación se donará al Taller Ocupacional de Peñafiel que atiende a personas con discapacidad intelectual.

21:30 h. | RESTAURANTE LA POSTAL: 18 €

4 degustaciones gastronómicas fusionadas con una selección de vinos del **Grupo Ramón Bilbao**, con la nota musical de **Wine Notes** (pop-rock nacional e internacional).

SÁBADO 18 DE NOVIEMBRE

19:30 h. | RESTAURANTE EL TARTARE (Antigua Taurina): 15 €

Tres propuestas gastronómicas+selección de vinos de **Distribuciones Juan Luis de Frutos** (Ribera del Duero, Rioja y Rías Baixas) con la nota musical de **Esparadrappo** (pop-rock español).

20:00 h. | RESTAURANTE CASARES: 15 €

Tres propuestas gastronómicas+cata de 3 vinos de la **Bodega Avelino Vegas**, con la nota musical de **Cover Me** (pop-rock internacional).

DOMINGO 19 DE NOVIEMBRE

14:30 h. | RESTAURANTE EL CORDERO "El placer del guisoteo y el vino": 35 €

Menú degustación de cuchareo maridado con una selección de vinos de la mano de **Ángel García**.

VIERNES 24 DE NOVIEMBRE

21:30 h. | RTE. VENTA MAGULLO: 50 €

Intimando con Champagne. Menú Degustación elaborado por **Óscar Calle**, maridado con una selección de **Champagnes Ala Volé**.

21:30 h. | LOS MELLIZOS: 25 € (Carbonero el Mayor)

Cena - 4 propuestas gastronómicas y armonía de 4 vinos del **Grupo Piérola** (Rueda, Ribera del Duero y Rioja) con la nota musical de **Luzía Molina** (boleros, canciones de hoy y de siempre).

SÁBADO 25 DE NOVIEMBRE

20:30 h. | CAPILLA DEL MUSEO DE ARTE CONTEMPORÁNEO ESTEBAN VICENTE "Cata Gourmet de Clausura": 15 €

Presentación de la **Bodega Matarromera**. Encuentro con su propietario **Carlos Moro** y cata de una selección de sus vinos, con jamón ibérico al corte y la nota musical de **Haydeé Arizala y el Maestro Moriles** (blues, soul).



VENTA DE ENTRADAS

ANTICIPADA: CENTRO DE RECEPCIÓN DE VISITANTES DE SEGOVIA
(Pza. del Azoguejo, 1) y en www.turismodesegovia.com

TAQUILLA: SOLO EN CASO DE ENTRADAS DISPONIBLES: Media hora antes de cada evento en los correspondientes espacios de cata de cada municipio hasta completar aforo.