

Vendimiarío

MUCIENTES 2024 Valladolid

20^a
edición
28 y 29
septiembre

Programa de visitas guiadas para conocer una bodega elaboradora, una viña, un barrio de bodegas y una bodega tradicional.

A lo largo de tres horas las visitas por Mucientes abarcan el siguiente itinerario:

Visita a una bodega elaboradora.

Recorrido por las instalaciones y explicación del proceso de elaboración del vino.

Visita al cuarto de San Pedro.

Recorrido por el asentamiento de bodegas del siglo XVI.

Bodega.Aula de interpretación.

Bodega tradicional excavada en el siglo XVI.

La visita finaliza con una prueba de vinos de Mucientes y de la gastronomía de vendimia.

PASES

Sábado 28 a las 11h y a las 17h.

Domingo 29 a las 11h y a las 17h.

Por razones organizativas o meteorológicas las actividades programadas podrían ser modificadas.

RESERVA DE PLAZAS

Las visitas deberán concertarse previamente en la oficina municipal de turismo (Atrio de la iglesia, s/n, Mucientes) o en el ☎ 983 587 623

PRECIO 7€ por persona

 [OficinadeTurismodeMucientes](#)

Organizan:


Ayuntamiento de Mucientes

 **BODEGA**
AULA DE INTERPRETACIÓN
MUCIENTES | VALLADOLID

Miembros de:



RUTA DEL VINO
CIGALES



Asociación de
Museos del Vino
de España

Este programa es posible gracias a la colaboración de:


DIPUTACIÓN DE VALLADOLID




BODEGAS SINFORIANO
VIÑADORES



TURISMO PROVINCIA DE
VALLADOLID
Mucho que ver contigo





 www.mucientes.es

 [@turismucientes](#)

 [ot_mucientes](#)