

# GUÍA DE BODEGAS VISITABLES



RUTA DEL VINO  
CIGALES



# GUÍA DE BODEGAS VISITABLES EN LA RUTA DEL VINO CIGALES



RUTA DEL VINO  
CIGALES

Asociación Ruta del Vino Cigales  
Plaza Santo Cristo s/n  
47280 Corcos (Valladolid)  
Tlf. 652484022  
[info@rutadelvinocigales.com](mailto:info@rutadelvinocigales.com)  
[www.rutadelvinocigales.com](http://www.rutadelvinocigales.com)  
Depósito Legal: VA 71-2020

# Índice

<b>Introducción.....</b>	<b>5</b>
<b>Evolución patrimonio bodegas .....</b>	<b>8</b>
<b>Bodegas y Viñedos Alfredo Santamaría .....</b>	<b>10</b>
<b>Bodegas Cesar Principe.....</b>	<b>16</b>
<b>Concejo Bodegas.....</b>	<b>22</b>
<b>Bodega Cooperativa Cigales .....</b>	<b>28</b>
<b>Bodegas Finca Museum.....</b>	<b>34</b>
<b>Bodegas Frutos Villar .....</b>	<b>40</b>
<b>Bodegas Hermanos Duque García.....</b>	<b>46</b>
<b>Bodegas Hijos de Félix Salas .....</b>	<b>50</b>
<b>Bodega Hiriart.....</b>	<b>56</b>
<b>Bodega La Legua.....</b>	<b>62</b>
<b>Bodega Lezcano-Lacalle.....</b>	<b>68</b>
<b>Bodega Remigio de Salas Jalón.....</b>	<b>74</b>
<b>Bodegas Salvueros .....</b>	<b>80</b>
<b>Bodegas Sinfiorano .....</b>	<b>86</b>
<b>Bodegas Thesaurus.....</b>	<b>92</b>
<b>Bodega Valdelosfrailes.....</b>	<b>96</b>

## CARACTERÍSTICAS BODEGAS

Bodega	Accesible	Bodas	Bodega Subterránea	Catering	MICE	Sala de Catas	Visita viñedo	Wine-Bar
Alfredo Santamaría		X	X	X	X	X	X	
César Príncipe						X	X	
Concejo Bodegas	X	X		X	X	X	X	
Bodega Cooperativa Cigales								X
Finca Museum	X			X	X	X	X	
Frutos Villar			X			X		
Hermanos Duque García			X				X	
Hijos de Félix Salas			X			X		
Hiriart			X			X	X	
La Legua		X	X		X	X	X	
Lezcano-Lacalle			X			X	X	
Remigio de Salas Jalón			X			X		X
Salvueros	X						X	X
Sinforiano	X					X	X	X
Thesaurus				X		X	X	
Valdelosfrailes	X					X	X	

# Introducción

---

La Ruta del Vino Cigales coordina el enoturismo de la Denominación de Origen Cigales cuyo territorio tiene siglos de historia y constantes referencias al vino, su cultura y su elaboración en todos los municipios. La calidad del vino se fundamenta en el ser humano, la variedad de cepas, el suelo y el clima.

Las primeras referencias documentales datan de primeros del siglo X en el que se hace referencia de bodega en la documentación del actual **Monasterio de San Isidro de Dueñas** y de **viñedos en Corcos y Cubillas de Santa Marta**. Es muy probable que la elaboración de vino sea anterior debido a la implantación del pueblo prerromano de los Vacceos, pero no se han investigado arqueológicamente los lugares de asentamiento por lo que es una suposición bastante aproximada.

Posteriormente con la implantación de los cistercienses en el **Monasterio de Santa María de Palazuelos** se aplicaron métodos renovados de elaboración de vino procedentes de Francia.

La **llegada de la corte a Valladolid** supuso que los vinos de la zona de Cigales se suministraran de forma preferente en la ciudad de Valladolid, como se demuestra le exención de impuestos de los vinos de Fuensaldaña, Mucientes, Cigales o Cabezón de Pisuerga.

Así pues, el río Pisuerga es zona histórica de los grandes vinos de la Denominación de Origen Cigales.

En el siglo XIX el Canal de Castilla sirvió como medio de transporte para subir el vino hacia el norte, tal como refleja la documentación existente, por lo que actualmente la DO Cigales es “el vino del Canal de Castilla”. A finales del siglo XIX con la llegada a Francia de la filoxera, las bodegas de Dueñas



suministraron de vino gracias al **ferrocarril** al país vecino hasta que se recuperó a principio del siglo XX. Posteriormente el ferrocarril también sirvió para que los vinos de Cigales fueran reconocidos en el norte de España gracias fundamentalmente al transporte desde la estación de ferrocarril de Cabezón de Pisuerga. Con la **mejora de las carreteras**, el ferrocarril dio paso a las camionetas y furgonetas para transportar de forma más rápida y económica el vino a diversos puntos de la geografía española. El siglo XXI ha servido para dar el salto a la exportación asentándose, especialmente los tintos, en los mercados internacionales.

Los viticultores y bodegueros de la D.O. Cigales siempre han elaborado **vinos rosados de gran calidad** que han dado fama a esta zona vitivinícola, popularmente conocida por el clarete. Actualmente se está trabajando en la elaboración del vino con unas proporciones idóneas de variedades blancas (**albillo, verdejo, sauvignon blanc**) y variedades tintas (**tempranillo, garnacha, merlot, syrah**), obteniendo el típico vino de Cigales pero cumpliendo las expectativas de color, aroma y sabor que actualmente exige el mercado. La presencia de cepas viejas es alta otorgando un sabor **diferenciado y propio a nuestros vinos**.

Las bodegas existentes y las nuevas que se han ido instalando en la zona han incorporado a sus elaboraciones **excelentes vinos tintos** que han demostrado su potencial premiándose tanto a nivel nacional como internacional, aumentando significativamente las exportaciones. Desde 2011 se ha sumado la elaboración de **blancos, dulces y espumosos**, tras numerosas experiencias contrastadas que avalan un gran potencial en la comarca cigaleña.

Desde el punto de vista geomorfológico, el territorio corresponde al Mioceno. El suelo está formado por **sedimentos terciarios y cuaternarios** (arenas, calizas y gredas yesíferas), que reposan sobre arcillas y margas. Tiene una **estructura granular débil, de fina a media**, con escasa pedregosidad, carente de materia orgánica (0,7 a 1,6%) y a veces con arenas y gravas. En general contiene **suficiente potasio** pero es **pobre en fósforo**. Su pH se halla en torno al 8,1.

Los viñedos de la D.O. Cigales de donde salen los fantásticos vinos se ubican en el **Valle del Pisuerga**, cuyo río da personalidad propia a los vinos que se elaboran. En diversos casos, también el Canal de Castilla está vinculado a las bodegas y sus viñedos, siendo la D.O. Cigales “el vino del Canal”.

Existen bonitos paisajes con los viñedos especialmente los cercanos al Pico Muedra así como a los Pagos de Sallana o Miraflores.

Los **viñedos en vaso** son característicos de este territorio aportando una calidad al vino que lo hace único y diferente.

### ¿Rosado o clarete?

El vino rosado es elaborado con tecnologías análogas a las de vinificación en blanco con uvas tintas, o mezcla de uvas tintas y blancas. Tradicionalmente se emplea la técnica del sangrado: el mosto de los depósitos donde se ha recepcionado la uva, se extrae antes de que comience su fermentación, proceso que tendrá lugar posteriormente sin el contacto del líquido con hollejos ni pepitas. El rosado alcanzará más color cuanto más tiempo se espere a realizar el sangrado.

En el momento de la creación del primer reglamento de la D.O. Cigales en 1991, la normativa europea había desarrollado una clasificación de los diferentes vinos que hay en el mercado, concretando lo que era un rosado y lo que era un clarete. En el primer caso, se trata de la vinificación en blanco, es decir, el método empleado en la comarca cigaleña desde sus orígenes vinícolas. En el segundo caso, se estipuló que clarete es

el vino que se elabora como un vino tinto pero con mezcla de mosto blanco y vendimia tinta.

La normativa europea se ha modificado recientemente y ahora define de igual modo lo que es un vino rosado y clarete. Sin embargo, independientemente de lo estipulado por la Unión Europea, en la enología actual junto a la vinificación en blanco y vinificación en tinto, existe la vinificación en clarete que procede de mostos de mezcla de uva blanca y tinta cuya fermentación parcial se hace en presencia de los hollejos tintos. De forma tradicional, la palabra clarete está muy presente en los municipios de la Ruta debido a la cultura del vino existente.

Los vinos de la D.O. Cigales nos abren las puertas a este destino enoturístico, junto con profesionales de diversos sectores, para dar a conocer este magnífico territorio. La **Ruta del Vino Cigales** forma parte del **Club de Producto Rutas del Vino de España**, apoyado por el Gobierno de España y concebido para hacer descubrir al viajero una España diferente y vivir experiencias únicas. Las Rutas del Vino de España están emplazadas en territorios vitivinícolas que desde hace años trabajan bajo la tutela de la administración española y de ACEVIN (Asociación de Ciudades Españolas del Vino) para generar **experiencias memorables** a los viajeros que buscan un nuevo concepto de turismo basado en la cultura del vino.

# Evolución patrimonio bodegas

---

Visitar las bodegas te llevarán a conocer de primera mano la evolución de la elaboración de vino en la Ruta del Vino Cigales con un rico patrimonio que se esconde en cada una de las bodegas que abren las puertas al visitante para conocer su historia.

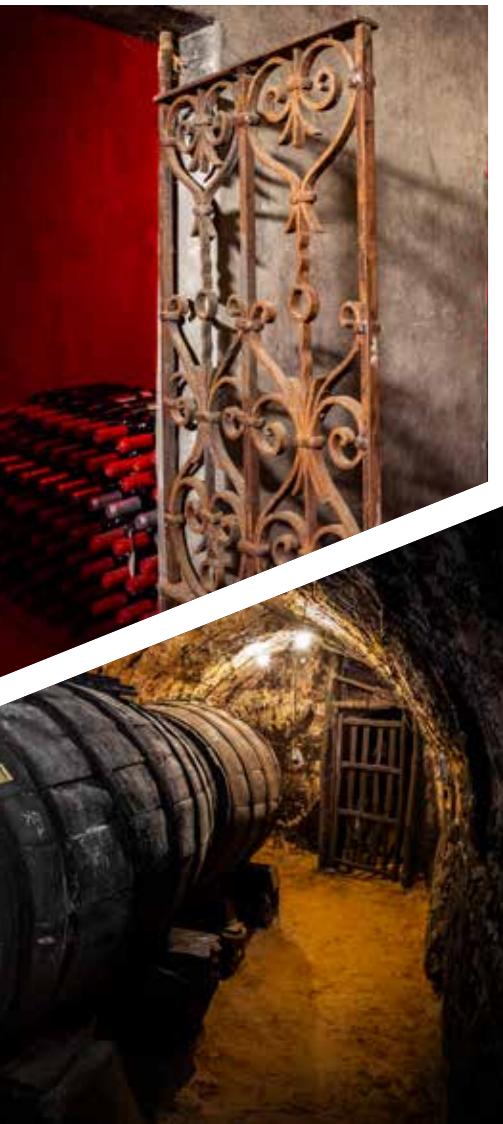
Una conjunción perfecta entre las bodegas familiares de varias generaciones con grupos bodegueros de otros territorios vitivinícolas implantados en la tierra de la DO Cigales provocan en el turista un completo conocimiento del patrimonio vinculado a la producción de vino.

La primera bodega documentada data del siglo XIII en Dueñas y el primer lagar documentado en el siglo XV en el Castillo de Trigueros del Valle inician un bonito recorrido que tiene en las actuales bodegas de elaboración como referentes enoturísticos en la Ruta del Vino Cigales.

Durante siglos, la elaboración de vino se producía en bodegas subterráneas ubicadas en barrios o cuartos, con varias dependencias llamadas sisas, en el que se incluía en la mayor parte de los casos, el lagar con la viga y el huso, donde se recibía la uva para convertirla en mosto y posteriormente distribuirla a otras dependencias de las bodegas.

Estas vigas de madera, de varias toneladas de peso, eran traídas con carros de zonas boscosas o incluso del Canal de Castilla. Posteriormente se sustituye por las prensas de hierro como las Pinaqui, Arriega, Teillet, Marrodán e hijo, de Logroño. Un rico patrimonio industrial junto con las bombas para trasegar con evidencias desde el siglo XIX.

Para la fermentación y almacenamiento del vino se guardaba en cubas durante siglos, hasta que a principios del siglo XX se generaliza el uso de tinos. Especialmente destacados son los construidos en los años 1950-1960 por Filomeno Villanueva, alarife de Cigales



Los toneles y cubas eran los recipientes donde fermentaban y se conservaban los vinos hasta su consumo. Durante el siglo XX serán en las barricas donde se conserva el vino hasta el embotellado.

En la actualidad, la tecnología ha complementado el proceso de producción del vino con nuevos aparatos como despalilladora, depósitos de acero inoxidable, máquinas de frío, etc, dirigido especialmente para los amantes del Turismo Industrial

Disfrutar del patrimonio vinculado al vino es una experiencia única que podrás conocer y vivir en las bodegas de la Ruta del Vino Cigales, destacando las dos bodegas tradicionales municipales que recomendamos visitar para conocer la historia de este rico patrimonio subterráneo existente en la Ruta del Vino Cigales

### **Bodega-Aula de Interpretación (Museo del Vino) de Mucientes**

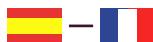


Bodega tradicional centenaria ubicada en el Cuarto de San Pedro que establece un espacio didáctico y turístico, con el fin de que los visitantes conozcan al detalle los diferentes procesos de elaboración del vino, su evolución histórica, elementos y fases de construcción,

sus herramientas y elaboración tradicional, gastronomía típica, mitos... Inscrita en la Asociación de Museos del Vino de España.



**Oficina Turismo de Mucientes**



Tlf. 983 587 623 – 983 587 709

[turismomucientes@gmail.com](mailto:turismomucientes@gmail.com)

### **Bodega tradicional cigaleña**



Claro ejemplo de las antiguas cavas subterráneas de Cigales, Una Bodega bicentenario ubicada en el barrio de bodegas “Los Gatos” que ha funcionado hasta principios del siglo XXI Excavada en tierra a 9 metros de profundidad se recorre sus laberínticas sisas, el lagar con su espectacular viga romana de 15 metros y más de una tonelada y las salas donde envejecen los mostos hasta convertirse en los excepcionales vinos de Cigales.

A través de la visita a sus instalaciones podremos descubrir los diferentes procesos de elaboración de los vinos de Cigales y conocer la Historia de la Denominación de Origen así como los vinos de la misma. Para finalizar la visita se degustará un rosado de Cigales.

**Oficina Turismo de Cigales**



Tlf. 697 72 61 98

[turismo@cigales.gob.es](mailto:turismo@cigales.gob.es)



Bodegas y Viñedos Alfredo Santamaría



Bodegas y Viñedos  
Alfredo Santamaría

## Bodegas y Viñedos Alfredo Santamaría

C/ Poniente, nº 16 y 18. C.P. 47290. Cubillas de Santa Marta (Valladolid)  
983585006 – 615052287  
enoturismo@bodega-santamaria.com  
www.bodega-santamaria.com





**En 1991, Alfredo Santamaría, recoge el testigo familiar como viticultor y bodeguero para crear Bodegas y Viñedos Alfredo Santamaría en Cubillas de Santa Marta. Descendiente de viticultores, creó la empresa que gestionan en la actualidad sus hijos Pablo, Inés y Alfredo Santamaría Gómez, junto al Hotel Rural 'Pago de Trascasas' inaugurado en 2008 apostando por el enoturismo. Aunque la bodega subterránea data de varios siglos, en 1991 empiezan a construir las modernas instalaciones en estilo castellano y respetando la zona de bodegas históricas subterráneas de Cubillas de Santa Marta. Actualmente elabora vino en la nueva bodega en los depósitos de acero inoxidable y control térmico y lo estabiliza y conserva en la subterránea con depósitos de hormigón revestidos con resina de uso alimenticio.**

## ¿Cómo llegar?

Bodegas Alfredo Santamaría se encuentra en el Barrio de Bodegas de Cubilla de Santa Marta. Junto al Hotel Rural Pago de Trascasas forma un complejo enoturístico de primer orden lo recorre. El GR-296 "Senderos del Clarete" discurre junto al complejo enoturístico, siendo una bodega ideal para poder visitarla andando o en bicicleta.

## Visitas turísticas

### Horario de invierno

Lunes a jueves de 13h a 14.30h y 18h a 19.30h.  
Viernes de 19h a 20.30h.  
Sábados, de 13h a 14.30h y de 19h a 20.30h.  
Domingos y Festivos de 13h a 14.30h.

### Horario de verano

Lunes a jueves de 13h a 14.30h y 18.30h a 20h.  
Viernes de 19.30h a 21h.  
Sábados, de 13h a 14.30h y de 19.30h a 21h.  
Domingos y Festivos de 13h a 14.30h.

Aforo limitado. Inicio puntual de las visitas.

### Tipos visita

- Visita guiada a las instalaciones de la bodega de elaboración y bodega subterránea con cata de dos vinos / degustación de productos típicos: 10€/persona.
- Paseo por el viñedo y barrio de bodegas tradicionales, visita a la bodega y cata de (2) vinos con degustación de productos típicos: 15€/persona.

Duración estimada: hora y media.

- Visita guiada a las bodegas de elaboración y subterránea con cata de vinos / degustación de Menú típico: 49,50€/persona.
- Paseo por el viñedo y barrio de bodegas tradicionales, visita a las bodegas de elaboración y subterránea y cata vertical de tres vinos tintos con degustación de Menú típico: 65€/persona.

## Idiomas



## Características

- Reserva previa.
- Posibilidad visita viñedo.
- Visita bodega subterránea.
- Posibilidad contratar servicio restauración.
- Alojamiento en Hotel Rural.
- Turismo MICE.
- Salas de Catas: Sala de Bodega = 24 personas; Salón de Trascasas = 64 personas; Sala Club AS (2 salas) = 30 personas cada una.
- Parking propio.



---

La nueva imagen de nuestros vinos diferencia, por un lado, la gama 'Valvinoso', relativa a elaboraciones de vinos jóvenes afrutados y frescos (Verdejo, Rosado y Tinto). La línea 'Pago el Cordonero', para blancos fermentados en barrica, rosados sobre lías, y tintos con crianzas entre 6 y 12 meses principalmente. En añadas de calidad se produce 'Trascasas', tinto elaborado con uva vendimiada a mano de viñas viejas y envejecimiento de 18 a 24 meses en roble francés principalmente. Sólo en añadas excepcionales se produce 'Alfredo Santamaría selección especial', con uva proveniente de un pago con la edad del fundador de la bodega (de viñedo viejo que el padre de Alfredo Santamaría y su abuelo plantaron en 1949, año en que nació)



## VALVINOSO BLANCO

---

BODEGAS ALFREDO SANTAMARIA  
(Cubillas de Santa Marta)

Blanco

Sobre 13% vol.

100% Verdejo



## VALVINOSO

BODEGAS ALFREDO  
SANTAMARIA  
(Cubillas de Santa Marta)

Rosado

13% vol.

Tempranillo



## PAGO EL CORDONERO

BODEGAS ALFREDO SANTAMARIA  
(Cubillas de Santa Marta)

Rosado

Entre 12'5% y 13'5% vol.

80% Tempranillo, 10%  
Albillo y 10% Verdejo



## PAGO EL CORDONERO TINTO 9 MESES BARRICA

BODEGAS ALFREDO SANTAMARIA  
(Cubillas de Santa Marta)

Tinto Crianza, 9 meses en barrica

Entre 14% vol.

100% Tempranillo





## **PAGO EL CORDONERO TINTO 12 MESES BARRICA**

---

BODEGAS ALFREDO SANTAMARIA  
(Cubillas de Santa Marta)

Tinto Crianza, 12 meses en barrica

Entre 14% vol.

100% Tempranillo

## **ALFREDO SANTAMARÍA SELECCIÓN ESPECIAL**

---

BODEGAS ALFREDO  
SANTAMARIA

(Cubillas de Santa Marta)

Tinto (Selección especial)

14% vol.

100% Tempranillo

## **TRASCASAS**

---

BODEGAS ALFREDO  
SANTAMARIA

(Cubillas de Santa Marta)

Tinto Reserva viñas viejas

14% vol.

100% Tempranillo

C É S A R  
PRÍNCIPE



# Bodegas Cesar Principe

Ctra. Fuensaldaña-Mucientes, km 1. C.P. 47194. Fuensaldaña (Valladolid)  
983 663 123 – 629 779 282  
cesarprincipe@cesarprincipe.es  
www.cesarprincipe.es





**En 1982, Ignacio Príncipe comanda la bodega que actualmente está situada en la parte más alta de Fuensaldaña, una de las protagonistas de la revolución vinícola en Cigales. En 1998, Ignacio Príncipe continúa y renueva una larga tradición familiar de viticultores y elaboradores de claretes tradicionales, poniendo su energía en el proyecto “César Príncipe”, nombre que rinde homenaje y tributo a su padre. El padre (César Príncipe) y el abuelo (Eutiquio) de Ignacio Príncipe tenían una antigua bodega subterránea en Fuensaldaña donde elaboraban rosados que vendían. La pasión por el vino se lo trasladó a él y a sus otros dos hermanos, César y Roberto, un legado que han sabido mantener intacto: el respeto al terruño y la viña, la tradición en esencia. La Bodega actual de la familia Príncipe data de mediados de los años noventa, cuando dan el paso de transformar la bodega tradicional de elaboración de rosados para su venta a granel a vinos etiquetados. A finales del 2015 ampliaron la bodega para aumentar la producción, pero siempre con tranquilidad y fundamentado en un concepto familiar.**

## ¿Cómo llegar?

Bodegas César Príncipe se encuentra en la Carretera Fuensaldaña-Mucientes. Aparte de por carretera, desde Valladolid se puede llegar hasta la bodega por caminos, primero por el antiguo GR-26 desde Fuente el Sol, hasta llegar a la Plaza Cardenal Parrado, para coger el GR-296 y posteriormente, la antigua carretera, actual Paseo Paco Duque hasta llegar a la Bodega.

## Visitas turísticas

### Horario

Lunes a viernes de 10h a 13h  
(Otros horarios: concertar).

### Idiomas



### Características

- Reserva previa.
- Visita viñedo
- Posibilidad contratar catering
- Sala de catas: 10 personas
- Parking propio

Vinos elaborados con uvas procedentes de viñedos situados en Fuensaldaña, Corcos y Trigueros. César Príncipe Tinto crianza elaborado con Viñedos de 80 a 100 años, vino denso y potente, elegante y sedoso vino denso y potente; 13 Cántaros Nicolás. Tinto 100% Tempranillo elaborado con Viñedos de 30 a 50 años carnosos, con tanino pulido fresco y persistente. Dos rosados diferentes el clásico Clarete de Luna, siendo un vino fresco, vivo, redondo, sabroso y muy equilibrado; y el pálido Charlatán. Rosado pálido Garnacha negra, un vino dinámico, apetecible, llamativo, seco, con persistencia y acidez. El blanco César Príncipe Blanco fermentado en barrica, con Verdejo y Sauvignon Blanc. vino redondo y expresivo en boca, ensamblando la fruta con la madera.



## **CÉSAR PRÍNCIPE BLANCO**

---

BODEGAS CÉSAR PRÍNCIPE  
(Fuensaldaña)

*Verdejo y Sauvignon Blanc – 8 meses  
en barrica*

13% vol.



## **CHARLATÁN**

---

BODEGAS CÉSAR PRÍNCIPE  
(Fuensaldaña)

Rosado

13% vol.

100% Garnacha tinta



## CLARETE DE LUNA

---

BODEGAS CÉSAR PRÍNCIPE  
(Fuensaldaña)

Rosado

13% vol.

80% Tempranillo –  
20 % Verdejo y albillo





### **13 CÁNTAROS NICOLÁS**

BODEGAS CÉSAR PRÍNCIPE  
(Fuensaldaña)

Tinto Roble – 8 meses en barrica

14% vol.

100% Tempranillo



### **CÉSAR PRÍNCIPE**

BODEGAS CÉSAR PRÍNCIPE  
(Fuensaldaña)

Tinto Crianza – 14 meses en barrica

14'5% vol.

100% Tempranillo

CONCEJO   
*Bodegas &*

## Concejo Bodegas

Ctra. Valoria, km 3,6. C.P. 47200. Valoria la Buena (Valladolid)  
983 502 263 – 686 48 68 69  
bodega@concejobodegas.com  
www.concejobodegas.com





Concejo Bodegas es el proyecto enológico de una familia cuyos pilares fundamentales son la Pasión, la innovación, la conservación del patrimonio, el desarrollo integral de la zona y el respeto al medio ambiente. Los vinos rosados y tintos de Concejo son mensajes en una botella, pedazos de paisaje que cuentan historias de nuestra tradición y nuestra cultura. En muy pocos años esta pequeña bodega ha conseguido hitos importantes como en la añada 2011 logró situar Concejo Reserva entre los tres mejores vinos de España. Entre 2011 y 2015 Carredueñas Rosado consiguió la medalla de oro en Francia y Bruselas de manera consecutiva. En 2016 Concejo Hospedería fue elegido el mejor hotel de España dedicado al enoturismo por Acevin. En 2017 Burro Loco fue proclamado el mejor rosado del mundo en el Concurso Internacional de Bruselas. Recientemente Concejo Reserva 2015, primer reserva ecológico de la DO Cigales logrando la medalla de oro en Ecoracimo y Tempranillos al mundo. En Concejo hacemos visitas personalizadas en 4x4 , visitas con niños, actividades de Team-building y todo lo que se te ocurra, nuestra oferta enoturística se completa con el restaurante El sueño del general donde podrás disfrutar de menus armonizados con nuestros vinos y gastronomía tradicional.



## ¿Cómo llegar?

Concejo Bodegas se encuentra en la Carretera que sale de la A-62 con salida 102 hasta Valoria la Buena, en la entrada del municipio. Junto a la Bodega se encuentra la senda de la Ribera del Pisuerga por donde se puede llegar hasta el río para disfrutar de un recorrido precioso con el Pico el Águila frente a ello.

## Visitas turísticas

### Horario

Martes a Sábado a las 11.30h.

### Tipos visita

- Visita bodega + viñedos + cata de vinos: 15€/persona.

### Actividades

- **“Sabor a Valoria”** (vino - miel - abejas - viñedos - paisaje).
- **“Vino y mieles SINGULARES catas únicas en paisajes extraordinarios”.**
- **“CUENTACUENTOS: el fin de semana familiar del que hablaréis el lunes”.**
- En agosto: **“Atardeceres de vino y jazz”** con un programa de conciertos de jazz junto a los viñedos de la bodega.

## Idiomas



## Características

- Reserva previa.
- Visita viñedo.
- Posibilidad contratar restauración.
- Accesible.
- Turismo MICE.
- Celebración de bodas.
- Parking propio.





---

Todos los vinos son monovarietales de tinto fino ya que lejos de buscar vinos “a la moda”, son vinos francos, con personalidad y fieles reflejo del terruño. La composición de la finca es muy similar al Pomerol francés, esto junto con la abundante cantidad de piedra caliza disgregada, pequeños guijarros y margas calizo arcillosas confiere a nuestros vinos finura, calidad, toques minerales y una personalidad inigualable, no en vano en esta corta trayectoria son abundantes los premios internacionales. En 2015 salió al mercado el primer vino ecológico, joven y divertido Burro Loco.

## CARREDUEÑAS ROSADO

---

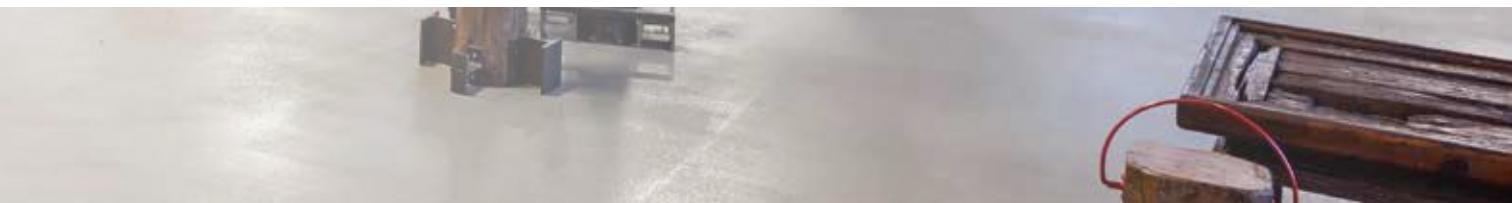
CONCEJO BODEGAS

*(Valoria la Buena)*

Rosado

13,5 % vol.

100% Tempranillo





## **CARREDUEÑAS ROSADO FERMENTADO EN BARRICA**

CONCEJO BODEGAS  
(Valoria la Buena)

Rosado

13,5 % vol.

100% Tempranillo



### **CARREDUEÑAS ROBLE**

---

CONCEJO BODEGAS  
(Valoria la Buena)

Tinto

14% vol.

100% Tempranillo



### **CONCEJO**

---

CONCEJO BODEGAS  
(Valoria la Buena)

Tinto

14% vol.

100% Tempranillo

## Bodega Cooperativa Cigales

C/ Las Bodegas s/n. C.P. 47270. Cigales (Valladolid)  
983 580 135  
[bcc@bodegacooperativacigales.com](mailto:bcc@bodegacooperativacigales.com)  
[www.bodegacooperativacigales.com](http://www.bodegacooperativacigales.com)



En 1957 nace la Bodega Cooperativa Cigales de la unión, esfuerzo y compromiso de un grupo de viticultores de la comarca de Cigales con el objetivo de dar un valor justo a su producción vitícola.

Después de más de 60 años desde su fundación, los socios de la Bodega Cooperativa Cigales poseen más de 200 hectáreas del viñedo, llegando a elaborar una media de 1.5 millones de litros de vino, convirtiéndose así en una de las bodegas con mayor volumen de toda la Denominación de Origen Cigales. Gran parte de la uva procede de plantaciones en vaso de más de 40 años donde variedades tintas, Tempranillo y Garnacha fundamentalmente, y variedades blancas como Verdejo, Albillo, Palomino... conviven juntas para dar lugar a los tradicionales claretes de Cigales.

El principal objetivo es potenciar el rosado o clarete, seña de identidad de Cigales, y a partir de él innovar creando nuevos productos. Para ello aunamos la tecnología más puntera con la tradición, ya que la Bodega Cooperativa de Cigales cuenta desde los años sesenta con una de las bodegas industriales subterráneas más grandes de España

La gama Torondos es la más representativa de los vinos de la Bodega Cooperativa Cigales. Está formada por Torondos Verdejo, Torondos Rosado, Torondos Compromiso, Torondos Tinto y Torondos Crianza. Además, la bodega comercializa vino bajo otras marcas como ViñaTorondos, Villullas, Skake, etc para cadenas de distribución, alimentación y exportación.

### ¿Cómo llegar?

La Bodega Cooperativa-Torondos se encuentra en el Barrio de Bodegas “Los Gatos” en Cigales. El GR-296 pasa cerca de la propia Bodega, teniendo buen acceso para ir andando o en bicicleta tanto desde el centro de la localidad, como desde las localidades aledañas.

### Visitas turísticas

#### Horario

De lunes a viernes de 9h a 14h y de 16h a 19h.

Sábados 9h a 14h.

#### Tipos visita

- 20€ / grupo hasta 5 personas con visita a las instalaciones y cata de 2 vinos.
- 30€ / grupo hasta 10 personas con visita a las instalaciones y cata de 2 vinos.
- 50€ / grupo hasta 20 personas con visita a las instalaciones y cata de 2 vinos.

### Idiomas



### Características

- Reserva previa.
- Solo grupos.
- Sala de Catas: 30 personas
- Sala polivalente: máximo 70 personas
- Parking propio.

---

Los vinos referentes de la Cooperativa son Torondos-Viña Torondos y Compromiso. Reconocida fundamentalmente por rosados cada vez está creciendo la producción de tintos por la calidad de las viñas de donde salen unas uvas magníficas para elaborar unos ricos tintos con buena calidad-precio. No podemos olvidar otras marcas así como el blanco, que completa la variedad de vinos de la Bodega.



## **TORONDOS VERDEJO**

BODEGA COOPERATIVA  
(Cigales)

*Blanco*

13% vol.

100% Verdejo



## **TORONDOS ROSADO**

BODEGA COOPERATIVA  
(Cigales)

*Rosado*

13,5% vol.

*Tempranillo, Garnacha Tinta  
y Gris, Verdejo y Albillo*



### **TORONDOS COMPROMISO**

BODEGA COOPERATIVA  
(Cigales)

Rosado  
13,5% vol.

Tempranillo, Garnacha Gris, Verdejo,  
Albillo y al menos un 15% de Verdejo



### **VIÑA TORONDOS ROSADO**

BODEGA COOPERATIVA  
(Cigales)

Rosado  
13,5% vol.

Tempranillo y Garnacha



## **TORONDOS JOVEN**

BODEGA COOPERATIVA  
(Cigales)

Tinto Joven

14% vol.

100% Tempranillo



## **TORONDOS CRIANZA**

BODEGA COOPERATIVA  
(Cigales)

Tinto Crianza

14% vol.

100% Tempranillo





## Bodegas Finca Museum

Ctra. Cigales – Corcos, km 3. C.P. 47270. Cigales (Valladolid)  
983 581 029  
[info@bodegasmuseum.com](mailto:info@bodegasmuseum.com)  
[www.bodegasmuseum.com](http://www.bodegasmuseum.com)

**Bodegas Museum se concibe en el año 1997 cuando un grupo de personas que viven del vino deciden ir a tierras castellanoleonesas para hacer un gran vino tinto, esas personas eran y son profesionales y directivos del sector vitivinícola perteneciente al Grupo Riojano Barón de Ley. Bodegas Finca Museum se ubica en el Pago de Miraflores.**

**A instancias de Eduardo Santos-Ruiz, presidente del Grupo, Tomás Jurío ha sido desde sus inicios el gerente de la bodega y cabeza visible en Cigales. Esta bodega ofrece al visitante un imponente edificio de ladrillo y piedra de Campaspero de 11.000 metros cuadrados, presidido por la escultura “Vinea”, la mujer-viña del arquitecto y escultor madrileño Víctor Ochoa, una conmovedora alegoría de la cepa y su fruto.**



MUSEUM



Finca Museum es la primera bodega fuera de la Rioja del grupo Barón de Ley, que, aunque inicialmente se dirigió a Ribera del Duero, fijó su objetivo en Cigales.

por su gran potencial y se instaló en la zona en 1999. La primera ubicación donde tenían las barricas hasta la construcción de la Bodega fue en la Ermita del Cristo de Cigales. En 2000 se inicia la construcción de la bodega de traza riojana, que finalizó en el año 2004, asemejándose a tipo Chateau francés rodeado de viñedo propio, con unas preciosas visitas del Valle del Pisuerga.

### ¿Cómo llegar?

Bodegas Finca Museum se encuentra en la Carretera Cigales-Corcós en el Pago de Miraflores, un bonito paraje donde dice la leyenda, que cazó Felipe II. El sendero GR-296 recorre parte de la bodega desde Cigales ascendiendo hasta Corcós en un bello paraje rodeado de viñedos.

### Visitas turísticas

#### **Horario**

Lunes a viernes (no festivos). De 10h a 13h (inicio visita guiada 10h).

Otro horario y otros días: Consultar.

#### **Tipos visita**

- Visita básica con duración de tres horas: 15€/persona (pequeño almuerzo y botella de vino de regalo).

#### **Actividades**

- “Museum”.
- “Vino: Tradición VS Modernidad”.
- “De la cepa a la mesa”.
- “Museum: vino y gastronomía”.

#### Idiomas



#### Características

- Visita viñedo
- Posibilidad contratar catering
- Conciertos con restaurantes de la zona
- Accesible
- Turismo MICE
- Sala de catas: 28 personas
- Parking propio





---

El cuidado viñedo es el origen de los diversos vinos de calidad de la Bodega, especializada en tintos: crianza, reserva y gran reserva... aunque también se elabora un rosado bajo de color pero con una nariz intensa en frutas rojas, muy equilibrado, brillante, limpio.

Los tintos proceden especialmente de diferentes pagos y tipos de suelo, siendo elegantes y complejos en nariz, destacando Museum Numerus Clausus, un vino en el que la enología no interviene.

## VINEA BLANCO 2018

---

BODEGAS FINCA MUSEUM  
(Cigales)

Blanco

12,5% vol.

100% Verdejo



### **VINEA ROSADO 2018**

BODEGAS FINCA MUSEUM  
(Cigales)

*Rosado*

12,5 % vol.

100% Tempranillo



### **VINEA CRIANZA**

BODEGAS FINCA MUSEUM  
(Cigales)

*Tinto Crianza*

14% vol.

100% Tempranillo





## **MUSEUM RESERVA**

---

BODEGAS FINCA MUSEUM  
(Cigales)

Tinto Reserva

14% vol.

100% Tempranillo



## **MUSEUM NUMERUS CLAUSUS**

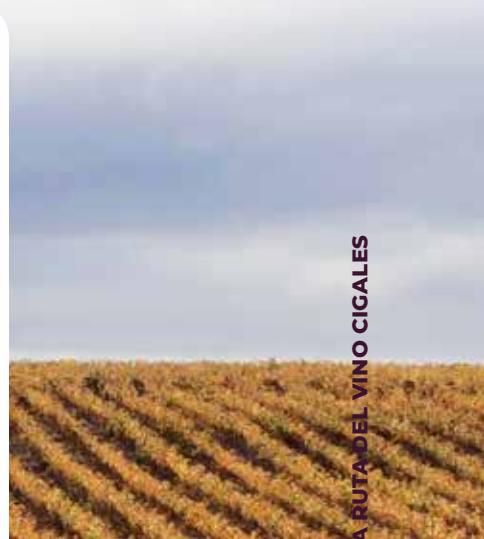
---

BODEGAS FINCA MUSEUM  
(Cigales)

Gran Reserva

14,5 % vol.

100% Tempranillo





**Frutos Villar**  
BODEGAS

## Bodegas Frutos Villar

Ctra. Burgos – Portugal, km 115. C.P. 47270. Cigales (Valladolid)  
983 586 868 – 983 580 468  
bodegasfrutosvillar@bodegasfrutosvillar.com  
www.bodegasfrutosvillar.com





Anticipándose a las denominaciones de origen con su idea de expansión territorial, Frutos Villar creó en 1920 su primera bodega en Toro y en 1964 otra en Cigales, en esta última localidad se encuentra la sede. Con el afianzamiento de las denominaciones de origen, adquirieron en 1988 una bodega en la Ribera del Duero y comercializaron vinos de la DO Rueda en 1990.

El caso de la Bodega Frutos Villar es peculiar al ser una bodega familiar y estar enclavada en varias denominaciones de origen. El fundador fue D. Frutos Villar (1920-1936) para posteriormente llevarlo sus hijos Jacinto, Quirino y Salvio Villar (1936-1975); años después lo regentaron José Luis, Jesús y Concepción Villar (1975-2007). En la actualidad están a cargo del negocio José Luis, Jesús y José Miguel Villar, y desde 2007, Jesús y Javier Jáñez.

Bodegas Frutos Villar se encuentra en dos emplazamientos: la sede ubicada junto a la Autovía y la bodega de elaboración en el Barrio de Bodegas "Los Gatos" en el que se ampliaron sus instalaciones comprando una bodega subterránea al bodeguero cigaleño Pedro Izquierdo.



## ¿Cómo llegar?

Las oficinas de las Bodegas Frutos Villar están en el Pago de Garrapachina en la actual Vereda Fuente Madero. Las bodegas visitables se encuentran en la parte final del Barrio de Bodegas “Los Gatos”, muy cerca del GR-296. Para llegar hasta las bodegas, se puede ir en coche, andando o en bicicleta recorriendo el barrio de bodega. La visita a la bodega tradicional hace una completa visita enoturística.

## Visitas turísticas

### Horario

Lunes a Viernes de 10h a 14h.

Sábados de 11h a 13h (Sólo para grupos con reserva previa).

### Tipos visita

- Visita “**Viaje al interior del vino**” en el que se realiza un recorrido completo a las instalaciones actuales y la bodega subterránea donde comenzaron a elaborar vino en Cigales, con cata de Calderona bajo prensa de madera. 6€/persona.

## Idiomas



## Características

- Reserva previa.
- Visita Bodega subterránea.
- Sala de catas.

Los vinos de la Bodega se centran principalmente en el rosado, aunque también se realizan tintos especialmente jóvenes y crianzas. Las marcas más conocidas en la DO Cigales son Calderona y Conde Ansúrez. Los rosados tienen Aroma fruta madura y muy franco en nariz, mientras que en boca está muy equilibrado grado de acidez, con paso en boca muy agradable y muy persistente. Los tintos tienen una importante aportación glicérica y persistente en vía retronasal.



## **CALDERONA ROSADO**

BODEGAS FRUTOS VILLAR  
(Cigales)

Rosado

13 - 13,5 % vol.

100% Tempranillo



## **CONDE ANSÚREZ ROSADO**

BODEGAS FRUTOS VILLAR  
(Cigales)

Rosado

13 - 13,5 % vol.

100% Tempranillo



### **CONDE ANSÚREZ JOVEN**

BODEGAS FRUTOS VILLAR  
(Cigales)

Tinto Joven

13,5 % vol.

100% Tempranillo



### **CALDERONA JOVEN**

BODEGAS FRUTOS VILLAR  
(Cigales)

Tinto Joven

13,5 % vol.

100% Tempranillo



### **CALDERONA CRIANZA**

BODEGAS FRUTOS VILLAR  
(Cigales)

Tinto Crianza

13,5 % vol.

100% Tempranillo





**CONDE ANSÚREZ  
CRIANZA**

---

BODEGAS FRUTOS VILLAR  
(Cigales)

Tinto Crianza

13,5 % vol.

100% Tempranillo



**CONDE ANSÚREZ  
RESERVA**

---

BODEGAS FRUTOS VILLAR  
(Cigales)

Tinto Reserva

13,5 % vol.

100% Tempranillo



**CALDERONA RESERVA**

---

BODEGAS FRUTOS VILLAR  
(Cigales)

Tinto Reserva

13,5 % vol.

100% Tempranillo



Hermanos Duque García

## Bodegas Hermanos Duque García

Calle Corral Copera, 6. 47194 Fuensaldaña, Valladolid  
Tlf. 685181363  
bodegahermanosduquegarcia@gmail.com  
www.bhduquegarcia.es

De larga tradición vitivinícola en Fuensaldaña, “Los Duque” disponen de bodega subterránea en el barrio de bodegas “La Horca” donde aún elaboran vino y se disfruta de los almuerzos al estilo de Fuensaldaña. En 1992 los Hermanos Duque García (Alfonso y José Carlos) fundan la bodega actual con las comodidades actuales. Una bodega más de corte familiar con viñedo propio ubicada a las afueras de la localidad cerca del término municipal de Valladolid, donde se disfruta una bonita vista de Fuensaldaña y su castillo





## ¿Cómo llegar?

La Bodega Hermanos Duque Garcia tiene dos bodegas que se pueden visitar según el interés. La bodega subterránea se encuentra en el Barrio de Bodegas “La Horca”, que se puede acceder en coche, aunque recomendamos la visita andando o bicicleta para disfrutar de las bodegas y de la vista del pueblo especialmente con el Castillo como referente. La bodega de elaboración actual se encuentra a las afueras del pueblo entrando desde Valladolid, junto al Camino de la Ermita, desde donde se ve la ciudad de Valladolid y con un carril bici para facilitar el acceso desde Fuensaldaña.

## Visitas turísticas

### Horario

Lunes a Domingo: 10h a 13h.  
Bajo reserva previa.

(Consultar otros horarios).

### Tipos visita

- Bodega nueva + viñedo + Cata 2 vinos DO. Máximo 50 personas. Duración: Sobre 1-1.30h: 12€/persona.
- Bodega subterránea + actual + viñedo + cata 2 vinos DO y degustación productos. Máximo 20 personas. Duración: 2h. 14€/persona.

## Idiomas



## Características

- Reserva previa.
- Visita viñedo.
- Visita bodega subterránea.

**Bodega familiar fundada en 1992 comenzando en bodegas subterráneas siguiendo la forma tradicional y con el paso del tiempo la elaboración se realiza en una bodega nueva, más moderna y mejor equipada. Cabe destacar que nuestra bodega pertenece a la D.O. Cigales, entidad que controla y garantiza la calidad de nuestros vinos: LAGAR DEL DUQUE (Rosado): Tempranillo, Garnacha, Albillo y Verdejo y LAGAR DEL DUQUE (Tinto): Tempranillo 100%.**



## **LAGAR DEL DUQUE**

---

BODEGAS HERMANOS  
DUQUE GARCIA  
(Fuensaldaña)

Rosado

13% vol.



## **LAGAR DEL DUQUE TINTO**

---

BODEGAS HERMANOS  
DUQUE GARCIA  
(Fuensaldaña)

Tinto

14% vol.



BODEGAS  
HIJOS DE FELIX SALAS

BO  
Hijos de F

## Bodegas Hijos de Félix Salas

C/ Corrales, s/n. C.P. 47280. Corcos del Valle (Valladolid)

616 099 148

[bodega@bodegasfelixsalas.com](mailto:bodega@bodegasfelixsalas.com)

[www.bodegasfelixsalas.com](http://www.bodegasfelixsalas.com)



The image shows the exterior of a building with a light-colored facade and red brick accents. The words 'BODEGAS' and 'Félix Salas, S. A.' are written in a dark red, stylized font on the wall. A black downspout runs vertically down the side of the building. A black lantern-style light fixture is mounted on the wall. A dark wooden door is visible on the left side of the frame. A small green bush is in the foreground.

BODEGAS  
Félix Salas, S. A.

El origen de la Bodega Hijos de Félix Salas data en 1890 en Corcos. Baudilio Salas (padre de Félix Salas) y Abraham Mucientes (padre de Natividad) disponían de viñas y cavas. Después, Félix Salas y su mujer Natividad Mucientes comenzaron a elaborar y ampliar las instalaciones fundando la Bodega Hijos de Félix Salas. Félix Salas Palenzuela comenzó su andadura con su cuñado Julio Mucientes, recorriendo el campo y las viñas que poseía el padre de Félix. Desde niño aprendió a elaborar de forma tradicional el afamado clarete de Cigales de sus padres y abuelos. Ahí, definió su carrera profesional dedicada al mundo del vino. Con el fallecimiento de Julio, Félix Salas empezó a elaborar vino en la bodega de su familia política.

Al inicio de la década de los noventa del siglo XX, la Bodega de Félix Salas dio un salto empresarial importante coincidiendo con la creación de la sociedad. En 1989, junto con sus hijos, y para continuar con el negocio familiar, construye la nueva bodega para la elaboración de tinto, que se amplía después del año 2000 con una nave de crianza. Los hijos Isaac, Felisa, Imelda y Carmen, así como la nieta Inés, han cogido el testigo de Félix Salas para seguir el negocio familiar.

### ¿Cómo llegar?

Las Bodegas Hijos de Félix Salas se encuentran en el casco urbano de Corcos desde donde se puede acceder andando desde cualquier punto del pueblo. La bodega tradicional donde elaboraban vino las generaciones pasadas, se encuentra en el Barrio de Bodegas “La Cuesta” pudiendo visitarse con un paseo agradable que une ambas bodegas. Mediante el GR-296 o las sendas locales se puede visitar la bodega.

### Visitas turísticas:

#### Horario

De lunes a viernes de 10,30h a 13,30h  
(Consultar otros horarios)

#### Actividades

- Domingos y festivos: **“Kids Wine Corner”** Visita destinada a familias con hijos pequeños que quieren disfrutar del mundo del vino. Habrá una titular especializada en el cuidado de niños, mientras los padres pueden disfrutar de una visita a la bodega y degustar un vino. Para

familias con niños: 5€/persona (dos niños incluidos gratis) a partir del tercer niño 2€. (Para grupos. Obligatorio reserva previa)

- En junio: **“Cocktelería innovadora con vino”** con una visita guiada a la bodega & cata showroom.
- En diciembre: **“Cata de vino y turrón”** con visita guiada a la bodega y posterior cata de vino con turrón.

### Idiomas



### Características

- Reserva previa.
- Visita bodega subterránea.
- Sala de catas: 30 personas.
- Parking propio.

Los vinos rosados están elaborados a partir de uvas de variedades blancas y tintas dando lugar a vinos modernos de color frambuesa, aromas más potentes y persistentes con mayor frutuosidad en boca que los típicos rosados color piel de cebolla. En cuanto a los tintos jóvenes se realizan con frescura y un perfil aromático afrutado, a la vez con cuerpo. En vinos crianzas y reservas existe un equilibrio entre los aportes varietales y el roble de la crianza, sin enmascarar la personalidad del vino con los matices potentes de las barricas.



## **VIÑA PICOTA**

BODEGAS HIJOS DE FÉLIX SALAS  
(Corcos del Valle)

Rosado

13% vol.

85% tempranillo, 15% albillo,  
verdejo y garnacha



## **FÉLIX SALAS**

BODEGAS HIJOS DE FÉLIX SALAS  
(Corcos del Valle)

Tinto Joven

14% vol.

100% Tempranillo



## **FÉLIX SALAS**

BODEGAS HIJOS DE FÉLIX SALAS  
(Corcos del Valle)

Tinto Crianza

14% vol.

100% Tempranillo



## **PRELADO DE ARMEDILLA**

BODEGAS HIJOS DE FÉLIX SALAS  
(Corcos del Valle)

Tinto Crianza

14% vol.

100% Tempranillo





## **FÉLIX SALAS**

---

BODEGAS HIJOS DE FÉLIX SALAS  
(Corcos del Valle)

Tinto Reserva

14,5% vol.

100% Tempranillo



## Bodega Hiriart

C/ Tejar s/n. C.P. 47270. Cigales (Valladolid)  
983 580 094  
info@bodegahiriart.es  
www.bodegahiriart.es





La Bodega Hiriart fundada en 2007 tiene su origen en Francia, en el apellido de la bisabuela de los nueve hermanos.

La familia Muñoz Conde, que llegó a Cigales procedente de tierras francesas hacia 1870, se instalaron sobre unas bodegas subterráneas de 1750. Los antepasados elaboraban clarete de Cigales durante dos siglos anteriores. Los tatarabuelos de la familia Muñoz trajeron mejoras en la tecnología debido a que eran comerciantes de la lana y viajaban a la zona de Burdeos, en Francia. En múltiples viajes comerciales emparentaron con familias de Burdeos con experiencia en vino.

La familia Hirart aportó conocimientos enológicos, experiencia en tratamientos y sistemas de poda de vid, etc. Es la única bodega que une directamente la cultura del vino en Castilla con Burdeos.

La nueva bodega se construye en el barrio de bodegas “Los Gatos”, sobre cimientos centenarios, queriendo recuperar la tradición resaltando el apellido francés de la familia Muñoz Conde.

### ¿Cómo llegar?

La Bodega Hiriart está ubicada en el Barrio de Bodegas “Los Gatos”, muy cerca del recorrido del GR-296 y junto a la Calle los Cortijos llegando a la Carretera Mucientes a Cigales. La bodega, de construcción reciente, está realizada encima de la bodega subterránea familiar que se puede visitar.

### Visitas turísticas

#### **Horario**

Lunes a viernes 10h. a 13h. y de 17h. a 19h.  
Consultar otros horarios.

#### **Tipos visita**

- Lágrima: Visita bodega moderna y tradicional + cata 1 vino: 3€/persona.
- Elite: Visita bodega moderna, tradicional y viñedos + cata 2 vinos y aperitivo: 10€/persona.
- Hiriart: Visita bodega moderna, tradicional y viñedos + cata 4 vinos y aperitivos: 18€/persona.

### Idiomas



### Características

- Reserva previa.
- Posibilidad visita viñedo.
- Visita bodega subterráneas.
- Sala de catas: 10 personas.
- Parking propio.

---

Elaborados sobre viñedos propios con Parcelas con cepas mezcladas de tempranillo, garnacha y verdejo. Estas viñas se dedican a la producción de rosados siendo viñas anteriores a 1960. La producción de tinto se realiza en parcelas con cepas de tempranillo, plantadas entre 1941 y 1987. Los rosados se elaboran con mezcla de uvas, con el Lágrima y Élite, aportando potencia y complejidad aromática. En la actualidad se elaboran cuatro vinos tintos de calidad, Roble y Crianza, ambos con temprenillo... a los que recientemente se han unido el Crianza Juana de Hiriart y Los Candiles de Hiriart, mezclando tempranillo y garnacha. Diversas referencias de vino con el sello de la marca Hiriart en sus elaboraciones.



## HIRIART LÁGRIMA

---

BODEGA HIRIART  
(Cigales)

Rosado

13,5% vol.

Tempranillo, Garnacha, Verdejo



## HIRIART ÉLITE

BODEGA HIRIART  
(Cigales)

Rosado

13,5% vol.

Tempranillo, Garnacha, Verdejo



## HIRIART ROBLE

BODEGA HIRIART  
(Cigales)

Tinto Roble

14% vol.

100% Tempranillo





## **HIRIART CRIANZA**

BODEGA HIRIART  
(Cigales)

Tinto Crianza

14% vol.

100% Tempranillo



## **CANDILES DE HIRIART**

BODEGA HIRIART  
(Cigales)

Tinto Crianza

14% vol.

Tempranillo y Garnacha



## **JUANA DE HIRIART**

BODEGA HIRIART  
(Cigales)

Tinto Crianza

14% vol.

100% Tempranillo



LA LEGUA

## Bodega La Legua

---

Ctra. Cigales, km 1 (salida 117 de la A-62). C.P. 47194. Fuensaldaña (Valladolid)

983 583 244

[lalegua@lalegua.com](mailto:lalegua@lalegua.com)

[www.lalegua.com](http://www.lalegua.com)





La familia de D. Emeterio Fernández Marcos, prestigioso neurólogo y psiquiatra, debido a su pasión por el campo, la agricultura, pero en especial, para mantener reunida a la familia a pesar del transcurso de los años, le llevaron a adquirir una finca con viñedos. El antiquísimo viñedo de “Finca La Legua” se reestructuró en los años ochenta para pasar de un método de cultivo tradicional, con cepa en vaso y mezcla de variedades en una misma parcela, al actual sistema de cultivo, en espaldera y en parcelas monovarietales. Viñedos y bodega localizados a 5,5 kilómetros (una legua) de Valladolid, Cigales, Mucientes y Fuensaldaña. En 1997, tras treinta años de trabajo en la regeneración y replantación de la tierra siguiendo las pautas del cultivo moderno y el saber tradicional, se decidió construir la actual bodega sobre los pasadizos y los túneles de la antigua, tres veces centenaria. Las nuevas instalaciones fueron diseñadas por el arquitecto madrileño José María Lapuerta finalizando en el año 2002 y disponiendo de una estructura que unía la moderna sala de barricas con las bodegas centenarias que se mantienen en su estado original a través del “túnel del tiempo”. La Legua es un proyecto que nace del deseo de Emeterio Fernández Marcos de convertir la finca familiar en lugar de referencia y de reunión de toda la familia, así como de encuentro con amigos y amantes del vino. Actualmente, La Legua está dirigida por Gonzalo Fernández Escribano, abogado de formación y profesión, y heredero de la pasión familiar por el viñedo y el vino, animado por el alma y el recuerdo de Alberto Fernández Escribano, que dedicó su energía y su alegría a los vinos y a los amigos de La Legua.

## ¿Cómo llegar?

La Bodega La Legua se encuentra situada en la Carretera que va de la salida 117 de la A-62 hasta Cigales por la antigua Vereda del Camino Real. Esta bodega que se encuentra a una legua de distancia de Valladolid (5,5 km.), tiene unas vistas directas hacia la ciudad. Cuenta la leyenda que desde estos viñedos, las tropas francesas estaban asentadas para atacar Valladolid debido a sus privilegiadas vistas.

## Visitas turísticas:

### Horario

Lunes a Viernes de 9h a 14h.  
Sábado, domingos y festivos bajo previa reserva.

### Tipos visita

- Visita con cata de tres vinos: 15€/persona.
- Visita con cata de seis vinos. Mínimo 6 personas: 20€/persona.

Ambas visitas se pueden acompañar de una degustación de productos regionales por 5€/persona a mayores.

En los meses de buen tiempo (Mayo – Septiembre) también se ofrece visita con almuerzo en viñedo por 30€/persona.

Grupos: consultar precios.

## Idiomas



## Características

- Reserva previa.
- Visita viñedo.
- Visita bodega subterránea.
- Turismo MICE.
- Celebración de bodas.
- Sala de catas: 16 personas.
- Parking propio.

**Nuestros vinos están elaborados con uva procedente de nuestra propia finca, compuesta por 80 hectáreas de viñedo en las que cultivamos tres variedades 85% Tempranillo, 7% Garnacha y 8% Cabernet Sauvignon. Con estas variedades tintas elaboramos siete vinos: un rosado moderno, muy aromático y de pálido y atractivo color, y seis tintos, entre los que destacan nuestro monovarietal de garnacha, nuestro tempranillo crianza, y un vino de autor de gama alta y muy reducida producción denominado “Capricho”, elaborado con uva seleccionada a mano, una a una, únicamente por miembros de la familia**



## **7 L ROSADO DE UNA NOCHE**

---

BODEGA LA LEGUA  
(Fuensaldaña)

Rosado

13,5% vol.

Tempranillo 85%, Garnacha  
10%, Cabernet Sauvignon 5%



## **PARCELA LOS FRANCESES**

---

BODEGA LA LEGUA  
(Fuensaldaña)

Tinto

13,5% vol.

100% Tempranillo



### **PARCELA LA ESCUADRA**

BODEGA LA LEGUA  
(Fuensaldaña)

Tinto

14% vol.

100% Garnacha



### **PARCELA LOS ALMENDROS**

BODEGA LA LEGUA  
(Fuensaldaña)

Tinto

13,5% vol.

100% Tempranillo



### **PARCELA LA PINTORA**

BODEGA LA LEGUA  
(Fuensaldaña)

Tinto

13,5% vol.

100% Tempranillo



### **50 VERANOS**

BODEGA LA LEGUA  
(Fuensaldaña)

Tinto

13,5% vol.

100% Tempranillo



### **LA LEGUA CAPRICHIO**

BODEGA LA LEGUA  
(Fuensaldaña)

Tinto

13,5% vol.

100% Tempranillo



LEZCANO-LACALLE

BODEGAS

## Bodega Lezcano-Lacalle

Ctra. Valoria, s/n. C.P. 47282. Trigueros del Valle (Valladolid)  
629 280 515  
info@lezcano-lacalle.com  
www.lezcano-lacalle.com

A principios de los ochenta, José Félix Lezcano León fue uno de los promotores de la D.O. Cigales. Ese mismo año, su hijo y actual propietario, Félix Lezcano Lacalle, optó por la viticultura como forma de vida y fundó las bodegas que llevan sus apellidos. La Bodega Lezcano-Lacalle se funda en 1991 instalándose en Trigueros del Valle y eligiendo el pago de Sallana para comenzar la plantación de viñedos. La crianza de los vinos se logra en bodegas subterráneas, cuevas naturales que formaban parte de la antigua bodega. Apuesta más por la elaboración de vinos tintos y por el enoturismo, iniciado el siglo XXI con la apertura de un Centro de Turismo Enológico en Trigueros del Valle, destinado a fomentar el turismo y promocionar esta rica región vitivinícola. José Félix Lezcano y su hijo Félix Lezcano fueron presidentes del C.R.D.O. Cigales durante dos momentos diferentes de su existencia.





BODEGAS  
LEZCANO-LACALLE

## ¿Cómo llegar?

La Bodega Lezcano-Lacalle se encuentra en la parte final del Barrio de Bodegas “La Fortaleza” junto a la carretera que va de Trigueros del Valle hasta Valoria. El GR-296 pasa junto a la Bodega ascendiendo hasta el Pago de Valdeátima dentro de la zona de Sallana, lugar más alto de la Denominación de Origen y desde donde se puede observar el Valle del Pisuerga desde Dueñas hasta Valladolid.

## Visitas turísticas:

### Horario

Martes, miércoles y jueves de 10h a 14h.

Domingo de 10h a 14h.

Otros horarios y grupos: concertar.

### Tipos visita

- Visita guiada bodega de elaboración, subterránea y viñedo con degustación de un vino: 15€/persona. Duración aproximada, 2h.

Organización **Cata dirigida** y **Catas verticales** a concretar según disponibilidad de añadas.

## Idiomas



## Características

- Reserva previa.
- Visita viñedo.
- Visita bodega subterráneas.
- Sala de Catas: recomendado 6 a 8 personas.
- Parking propio.



---

**Pioneros con el Primer Reserva D.O.Cigales desde 1991. El tiempo, la cata y el envejecimiento, hacen los Reservas LEZCANO-LACALLE y DÚ con una selección de uva en el Pago de Valdeátima. Además, DOCETAÑIDOS Rosado 100% Tempranillo y MAUDES Crianza que ha logrado situarse entre los más exclusivos.**

**Bodega comprometida con la Historia, cuya trayectoria hace que sus vinos estén entre los más deseados.**



## **POCO PICO**

BODEGAS LEZCANO-LACALLE  
(Trigueros del Valle)

Rosado

13% vol.

100% Tempranillo



## **MAUDES**

BODEGAS LEZCANO-LACALLE  
(Trigueros del Valle)

Tinto Crianza

15% vol.

85% Tempranillo, 15% Merlot





## **LEZCANO-LACALLE**

---

BODEGAS LEZCANO-LACALLE  
(Trigueros del Valle)

Tinto Reserva

15% vol.

80% Tempranillo, 20% Merlot



## **DÚ**

---

BODEGAS LEZCANO-LACALLE  
(Trigueros del Valle)

Tinto Reserva

15% vol.

75% Tempranillo, 25% Merlot

Remigio de salas jalón

## Bodega Remigio de Salas Jalón

Carril de Vinateros, s/n. C.P. 34210. Dueñas (Palencia)  
979 780 056 – 625 728 589  
amadasalasortega@gmail.com  
www.lasluceras.com





Aunque en una de las puertas que compone actualmente la bodega figura la fecha de 1738 y se tenga constancia que la familia Medina-Rosales ya elaboraba vino en esa época, es a finales del siglo XIX cuando se produce la mayor ampliación de la bodega con el lagar de piedra de sillería de 1887 y la ampliación de la cava subterránea, justo dos años después del inicio de la bodega como negocio en 1885.

En esta época se produjo el esplendor que vivió el matrimonio formado por Pablo de Salas Quevedo y Gumersina Medina-Rosales garcía al exportar grandes cantidades de vino procedentes de sus viñedos a Burdeos bajo las iniciales gracias al ferrocarril.

Posteriormente uno de sus hijos, Pedro de Salas Medina-Rosales continúa con el negocio familiar plantando de nuevo los viñedos tras la plaga de la filoxera. Es Remigio de Salas Jalón quien a finales del siglo XX junto con su esposa Pilar Ortega adapta la bodega a los nuevos tiempos sin perder el espíritu de los antecesores, en la ciudad palentina de Dueñas.

En la actualidad, Amada de Salas quien gestiona la bodega. Esta bodega consta de las galerías de nueve bodegas unidas en un laberinto de pasillos en el que se encuentran las antiguas cubas, carrales, depósitos y todos los utensilios que se han utilizado aquí para hacer vino desde hace más de un siglo.

## ¿Cómo llegar?

La Bodega Remigio de Salas se ubica en el Barrio de Bodegas “La Tejera” de Dueñas, en la falda del Castillo, como popularmente se denomina ya que antiguamente se encontraba la fortaleza. El Carril de Vinateros es la calle principal de dicho barrio, precisamente también lo recorre el GR-296, siendo un lugar de encanto y gran cultura de vino.

## Visitas turísticas

### Horario

Lunes a Viernes: 10h a 14 h y 17h a 20h.

Sábados y Domingos de 11h a 14h.

(Recomendable reservar en el tlf: 625728589).

### Tipos visita

- Visita guiada a la bodega subterránea con cata comentada de tres vinos: 5€/persona. Niños gratis.

## Idiomas



## Características

- Recomendable reserva previa.
- Visita bodega subterránea.
- Sala de catas: 50 personas.
- Cursos de cata y maridaje.

---

La bodega conserva una de las mejores plantaciones de viñedo de Castilla y León, tanto por su calidad como por la antigüedad y variedad de sus frutos.. Con gran esfuerzo, llega a nuestras manos, Las Luceras, una colección de vinos elaborados exclusivamente con viñedos propios y con los que la bodega ha cosechado en los últimos años un gran éxito, tanto a nivel nacional como internacional, con sus vinos blancos, rosados y tintos.



## **LAS LUCERAS BLANCO**

---

BODEGA REMIGIO DE SALAS  
(Dueñas)

Blanco

13% vol.

100% verdejo



## **LAS LUCERAS ROSADO**

---

BODEGA REMIGIO DE SALAS  
(Dueñas)

Rosado

13% vol.

70% Tempranillo, 10% garnacha,  
10% albillo, 10% verdejo



## **LAS LUCERAS TINTO ROBLE**

---

BODEGA REMIGIO DE SALAS  
(Dueñas)

Tinto Roble

14% vol.

80% Tempranillo, 20% Garnacha



## **LAS LUCERAS TINTO CRIANZA**

---

BODEGA REMIGIO DE SALAS  
(Dueñas)

Tinto Crianza

14% vol.

100% Tempranillo





## **LAS LUCERAS TINTO RESERVA**

---

BODEGA REMIGIO DE SALAS  
(Dueñas)

*Tinto Reserva*

14% vol.

100% Tempranillo

BODEGAS  
**SALVUEROS**

1990

CEPAS CON HISTORIA  
VINOS DE LEYENDA

*Bodega Apis de Panna, Cuenca*

## Bodegas Salvueros

Ctra. Mucientes – Cigales, km 12,8. C.P. 47194. Mucientes (Valladolid)

625 115 619

[bodegas@salvueros.com](mailto:bodegas@salvueros.com)

[www.salvueros.com](http://www.salvueros.com)





**Bodegas Salvueros (Hijos de Marcos Gómez) en Mucientes es una bodega con tres generaciones, de las que tanto la familia del padre como de la madre se dedicaban al cuidado del viñedo para su posterior vinificación. Inició el proyecto el padre de Marcos Gómez (Raimundo) en 1930, en un lagar del siglo XVI en el Cuarto de San Pedro donde se elaboraba artesanalmente que posteriormense se contruyó una nave encima con la creación de la D.O. En el año 2007, Rafael y Raúl Gómez siguen la trayectoria familiar ampliando el negocio en 2015 creando una bodega moderna en la Carretera de Mucientes a Cigales con mayor amplitud, enfocada al enoturismo y la calidad de sus vinos.**

Los sábados, domingos y festivos, la bodega sigue la tradición familiar de tener abierta la bodega al público porque era el único día que podía ofrecer la venta directa en bodega poniendo un aperitivo para los clientes asiduos y amigos.

### ¿Cómo llegar?

Las Bodegas Salvueros se encuentran rodeadas de viñedos. Se ubican en la carretera de Mucientes a Cigales. Desde este fácil acceso se observan bellas imágenes de viñedos desde Mucientes hasta Cigales. Junto al paraje del Teso Blanco en Cigales, se puede ir hasta por caminos hasta la localidad. La antigua bodega subterránea donde la familia elaboraba vinos antiguamente, también se puede visitar dentro del Cuarto de San Pedro, bajo reserva.

### Visitas turísticas

#### **Horario**

De lunes a viernes de 10h a 13h.

Sábados y domingos de 11h a 14h.

### Idiomas



### Características

- Reserva previa.
- Visita jardín de variedades.
- Wine-Bar.
- Posibilidad bodega subterránea.
- Accesible.
- Parking propio.



Bodegas Salvueros, caracterizada por el mítico rosado Salvueros, dispone de una variedad de vinos de calidad bien aceptados en el mercado entre los que se encuentra el rosado garnacha gris, el verdejo, así como el roble o el de maceración carbónica, lo que refleja el interés de la bodega en realizar vinos diferentes y agradables al paladar utilizando con maestría las uvas de cepa vieja en la elaboración de los vinos.



## **SALVUEROS VERDEJO**

---

BODEGAS SALVUEROS  
(Mucientes)

Blanco

12,5% vol.

Vino monovarietal 100% Verdejo



## **SALVUEROS ROSADO**

---

BODEGAS SALVUEROS  
(Mucientes)

Rosado

13% vol.

80% Tempranillo y 20%  
Albillo y Verdejo



### **SALVUEROS ROSADO GARNACHA GRIS**

---

BODEGAS SALVUEROS  
(Mucientes)

Rosado

13,5% vol.

100% Garnacha Gris



### **SALVUEROS TINTO ROBLE**

---

BODEGAS SALVUEROS  
(Mucientes)

Tinto Roble

14% vol.

100% Tempranillo





## **SALVUEROS FINCA LA GUERRERA**

---

BODEGAS SALVUEROS  
(Mucientes)

*Maceración carbónica*

14,5%

100% Tempranillo





BODEGAS SINFORIANO

SINFORIANO  
Bodegas

## Bodegas Sinforiano

Ctra. Villalba, km 1. C.P. 47194. Mucientes (Valladolid)  
983 663 008  
[administracion@sinforianobodegas.com](mailto:administracion@sinforianobodegas.com)  
[www.sinforianobodegas.com](http://www.sinforianobodegas.com)





Su historia se remonta al año 1966, cuando Sinforiano y su mujer Daniela comienzan a elaborar “claretes” en una bodega subterránea, con depósitos de hormigón y medios artesanales, siguiendo el legado de sus antepasados. En el 2002 se construye una nueva bodega, al frente de la cual están sus cuatro hijos, en la que se elaboran rosados y tintos de calidad. En Bodegas Sinforiano se unen la pasión por los viñedos con un esmerado cuidado por mantener inalterable el arte de la viticultura, además de estar profundamente motivada por el desarrollo de políticas medioambientales, creyendo que la producción de vinos de alta calidad pueden y deben ir de la mano de prácticas amigables con el medioambiente, así como de políticas éticas y de conciliación de la vida laboral, personal y familiar.

## ¿Cómo llegar?

Bodegas Sinforiano se encuentran en la carretera Villalba de los Alcores a las afueras de Mucientes. Se puede llegar en bicicleta o por camino que sale de la localidad y recorriendo un kilómetro se llega a la misma bodega de forma cómoda.

## Visitas turísticas:

### **Horario de verano (junio a sept)**

Lunes a viernes de 10h. a 14 h. y de 17.30h. a 19.30 h. Sábados, domingos y festivos de 11h. a 14h.

### **Horario de invierno (octubre a mayo)**

Lunes a viernes de 10h. a 14 h. y de 17h. a 19h. Sábados, domingos y festivos de 11h. a 14h. (Sólo grupos. Consultar otros horarios).

### **Tipos visita**

- Visita Bodega + Cata 3 vinos y degustación productos. Mínimo 10 personas: 15€/ persona.

### **Actividades**

- En Navidad: “Belén del Vino” (Desde 22 diciembre al 6 de enero aproximadamente), la familia Vaquero monta un Belén artesano dedicado al vino y a Mucientes. Entrada libre.

## Idiomas

 — Consultar inglés

## Características

- Reserva previa.
- Visita viñedo.
- Wine-Bar.
- Sala de catas: 25 personas.
- Parking propio.

En Bodegas Sinforiano los vinos destacan por su estilo distintivo; rosados naturales que muestran las variedades con las que están elaboradas, frescos, directos y apetecibles como el Sinfo Rosado y el 50 vendimias Rosado y vinos menos convencionales, más atrevidos y dirigidos a un público exigente, como el Quelías. Tintos de gran tipicidad como resultado de una buena selección de viñedos viejos como el Sinforiano Crianza y Reserva. Y vinos únicos, de los que se elaboran en añadas excepcionales, como el 50 vendimias tinto selección o el Reserva especial selección Daniela, que muestran la capacidad de guarda de los tintos de Cigales.



## **QUELÍAS ROSÉ**

---

BODEGAS SINFORIANO  
(Mucientes)

Rosado

13% vol.

50% Albillo, 10% Tempranillo,  
10% Verdejo y 30% Garnacha



## **50 VENDIMIAS DE SINFORIANO**

---

BODEGAS SINFORIANO  
(Mucientes)

Rosado

13% vol.

Tempranillo, Verdejo y Albillo



### SINFO ROSADO

BODEGAS SINFORIANO  
(Mucientes)

Rosado  
13% vol.

Tempranillo, Verdejo  
y Albillo



### SINFO ROSADO FERMENTADO EN BARRICA

BODEGAS SINFORIANO  
(Mucientes)

Rosado  
13% vol.

80% Tempranillo, 10%  
Verdejo y 10% Albillo



### SINFO TINTO ROBLE

BODEGAS SINFORIANO  
(Mucientes)

Tinto Roble  
13,5% vol.

100% Tempranillo





## **SINFORIANO CRIANZA**

---

BODEGAS SINFORIANO  
(Mucientes)

*Tinto Crianza*

14,5% vol.

100% Tempranillo



## **SINFORIANO RESERVA ESPECIAL - EDICIÓN LIMITADA DANIELA**

---

BODEGAS SINFORIANO  
(Mucientes)

*Tinto Reserva*

14% vol.

100% Tempranillo





# Bodegas Thesaurus

Ctra. Valladolid, 14. C.P. 47270 Cigales (Valladolid)  
983 25 03 19  
[comercial@ciadevinos.com](mailto:comercial@ciadevinos.com)  
[www.bodegasthesaurus.com](http://www.bodegasthesaurus.com)



# BODEGAS THESAURUS

**Bodegas Thesaurus Cigales es una nueva bodega diseñada exclusivamente para elaborar rosados, lo que permite a sus propietarios, la familia Martín Verástegui, ampliar la gama de vinos con Denominación de Origen. Es una bodega familiar que cuenta con la experiencia de cuatro generaciones como cosecheros y elaboradores. La Bodega Thesaurus, desde el año 2017, se convierte en el centro logístico de las bodegas de Cigales y Ribera del Duero. En su interior, dispone de una sala de catas, una amplia terraza para eventos, oficinas y una sala de elaboración con depósitos de acero inoxidable con una capacidad de 150 000 litros de vino.**

## ¿Cómo llegar?

Bodegas Thesaurus, está ubicada en la carretera provincial VA-VP-4401 (antigua Vereda del Camino Real de Cigales), dentro del municipio de Cigales, cogiendo la salida 117 de la Autovía A-62, con vistas a la ciudad de Valladolid.

## Visitas turísticas

### **Horario**

Lunes a Viernes: 9h a 13.30h y 16h a 19.30h.

Sábados y Festivos de 10h a 14h.

### **Tipos visita**

- Visita a Bodega con cata de 2 vinos y aperitivo: 8 €/persona.
- Visita a viñedos, Bodega y cata de 3 vinos con aperitivo: 12 €/persona.

## Idiomas



## Características

- Reserva previa.
- Posibilidad visita viñedo.
- Posibilidad contratar restauración.
- Sala de catas: 12-16 personas.
- Parking propio.

---

**Vinos rosados con colores vivos, limpios y brillantes. Destacan aromas de fruta roja y frescos en boca con gran equilibrio.**



### **CASA CASTILLA**

---

BODEGAS THESAURUS  
(Cigales)

Rosado

13,5% vol.

100 % tempranillo



### **CASA CASTILLA**

---

BODEGAS THESAURUS  
(Cigales)

Rosado

13,5% vol.

100 % tempranillo



### **CASA CASTILLA**

---

BODEGAS THESAURUS  
(Cigales)

Rosado

13,5% vol.

100 % tempranillo

*20* VALDELOSFRAILES



## Bodega Valdelosfrailes

Ctra. Cubillas de Santa Marta, s/n. C.P. 47920. Cubillas de Santa Marta (Valladolid)  
983 68 33 15  
[www.valdelosfrailes.es](http://www.valdelosfrailes.es)  
[lcatalina@matarromera.es](mailto:lcatalina@matarromera.es)





**Carlos Moro, viticultor, bodeguero y fundador de Bodegas Familiares Matarromera con sede en la Ribera del Duero, apuesta en 1998 por la D.O. Cigales con la creación de Bodega Valdelosfrailes. El origen de ésta se remonta a la tradición vitivinícola de la familia de Carlos Moro ya que cultivaban sus viñedos elaborando vino en la zona de Cubillas de Santa Marta, Quintanilla de Trigueros y Valoria la Buena, de forma tradicional en sus bodegas subterráneas, donde se elaboraban unos magníficos claretes. Carlos Moro decidió apostar por la renovación y producción de vinos tintos de guarda, de pago y gran reserva con los grandes tempranillos de Cubillas en 1998. En su infancia, el propio Carlos Moro acompañaba a su tíos a vendimiar en la zona los viñedos existentes. Bodega Valdelosfrailes dispone de 80 hectáreas de viñedos y está situada en un lugar privilegiado donde se ubicaban algunos de los antiguos viñedos familiares, uno de ellos, el Pago de Las Costanas, rodea a la propia bodega. Valdelosfrailes debe su nombre a su ubicación, en pleno valle donde antiguamente los monjes y frailes del Monasterio de Palazuelos y de San Isidro de Dueñas comenzaron sus primeras elaboraciones. Durante sus primeras dos décadas de existencia ha cosechado numerosos premios y ha sido el vino elegido por compañías del prestigio de Iberia y United Airlines**



## ¿Cómo llegar?

La Bodega Valdelosfrailes se encuentra en la carretera que sale de la salida 102 de la A-62 hasta Cubillas de Santa Marta. En la parte trasera de la bodega existen diversos caminos entre viñedos que llegan hasta la localidad por el Pago de Sallana con unas vistas preciosas del Valle del Pisuerga.

## Visitas turísticas

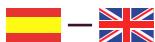
### **Horario**

De lunes a sábado: 10h a 14h y 16h a 19h.  
Domingo: 10h a 15h.  
(Reserva previa - mínimo un día antes de la visita).

### **Tipos visita**

- Visita + cata de 3 vinos: 30€/persona.
- Visitas escolares + cata 2 vinos sin alcohol: 4€/persona.

## Idiomas



## Características

- Reserva previa.
- Visita viñedos.
- Sala de catas: 22 personas.
- Parking propio.

Los vinos que elabora Bodega Valdelosfrailes, perteneciente a Bodegas Familiares Matarromera, destacan por ser afrutados expresando lo mejor de unos cuidados viñedos. Además de elaborar varios rosados, esta bodega logra grandes tintos de crianza, en su mayor parte en barricas de roble francés. Todos ellos tienen en común la sutileza y la elegancia característica de esta marca.



**EMINA ROSÉ**

BODEGA VALDELOSFRAILES  
(Cubillas de Santa Marta)

Rosado  
13,5% vol.

Tempranillo, Verdejo, Garnacha,  
Merlot y Cabernet



**EMINA ROSÉ PRESTIGIO**

BODEGA VALDELOSFRAILES  
(Cubillas de Santa Marta)

Rosado  
13,5% vol.

Tempranillo, Verdejo, Garnacha  
Tinta, Garnacha Gris, Albillo, Viura



### **VALDELOS FRAILES ROSADO**

BODEGA VALDELOS FRAILES  
(Cubillas de Santa Marta)

Rosado

13,5% vol.

100% Tempranillo



### **VALDELOS FRAILES CRIANZA**

BODEGA VALDELOS FRAILES  
(Cubillas de Santa Marta)

Tinto

14% vol.

100% Tempranillo





### **VALDELOS FRAILES RESERVA**

---

BODEGA VALDELOS FRAILES  
(Cubillas de Santa Marta)

Tinto

14% vol.

100% Tempranillo



### **VALDELOS FRAILES PAGO DE LAS COSTANAS**

---

BODEGA VALDELOS FRAILES  
(Cubillas de Santa Marta)

Tinto

14,5% vol.

100% Tempranillo



### **CARLOS MORO VALDEHIERRO**

---

BODEGA VALDELOS FRAILES  
(Cubillas de Santa Marta)

Tinto

14,5 % vol.

100% Tempranillo



# ESPACIOS DE INTERÉS

## Cabezón de Pisuerga

- Cerro Altamira
- Cortados blancos

## Cigales

- Barco de la Mesa
- Teso Blanco

## Corcos

- El Sotillo
- Esclusa 40

## Cubillas de Santa Marta

- Área Recreativa Las Fuentes
- Esclusa 39

## Dueñas

- Área Recreativa Navalco
- Mirador del Postigo

## Fuensaldaña

- Cuesta El Cuerno
- El Piñón

## Mucientes

- Las Canteras
- Pago Tras de Casas

## Quintanilla de Trigueros

- El Caracol
- El Remendero

## San Martín de Valvení

- Cortados rojos
- Roblón de Santiago

## Santovenia de Pisuerga

- La Fuentona
- Moral de San Felices

## Trigueros del Valle

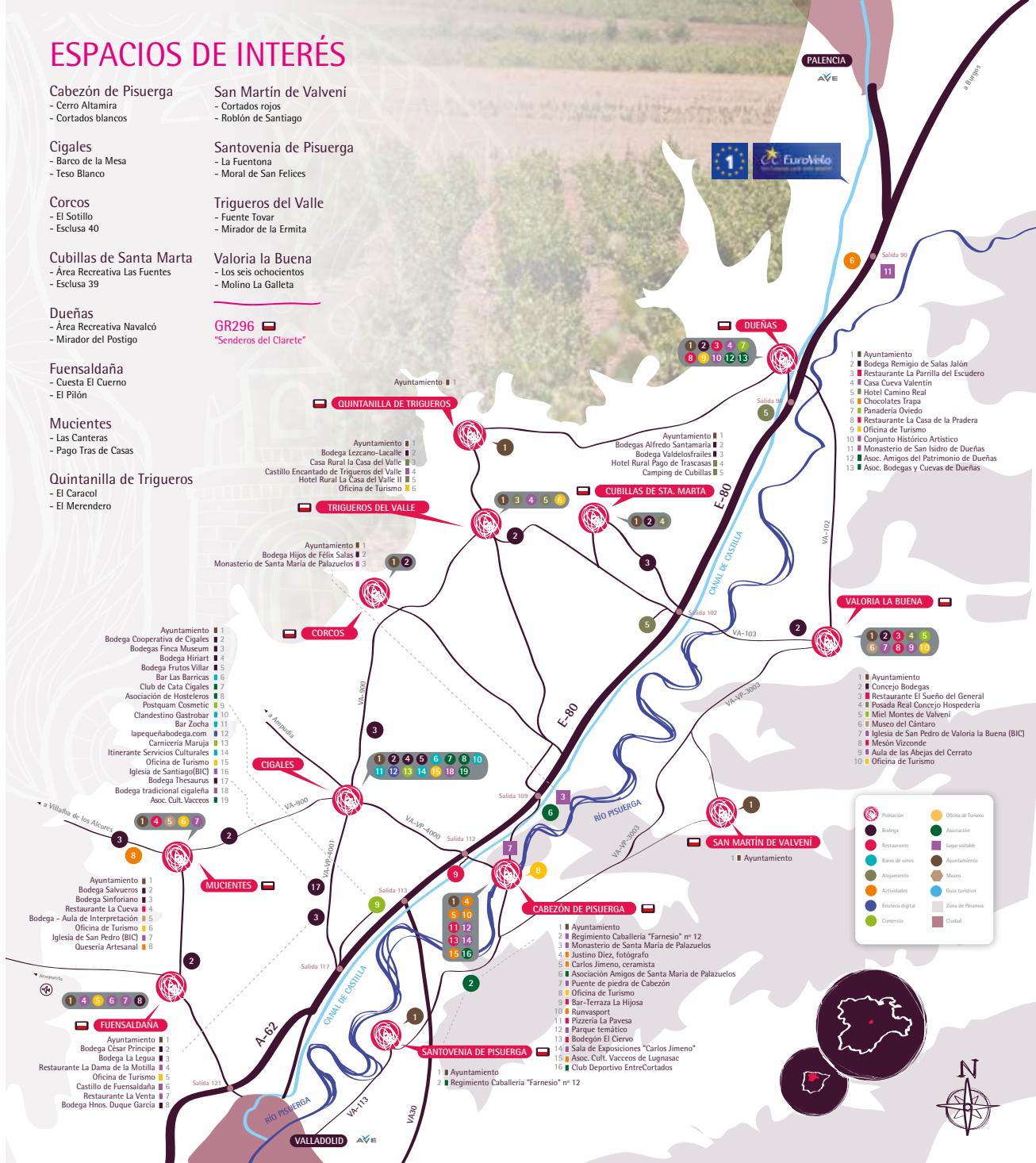
- Fuente Tovar
- Mirador de la Ermita

## Valoria la Buena

- Los seis ochocientos
- Molino La Galleta

GR296

"Senderos del Clarete"



# COMPAÑEROS DE VIAJE



## RUTA DEL VINO CIGALES

### BODEGAS

#### Alfredo Santamaría

C/ Poniente 16 y 18  
47290 Cubillas de Sta. Marta  
983585006 / 615052287  
info@bodega-santamaria.com  
www.bodega-santamaria.com

#### César Principe

Ctra. Fuensaldaña – Mucientes Km. 1  
47194 Fuensaldaña  
983663123 / 629779282  
cesarprincipe@cesarprincipe.com  
www.cesarprincipe.com

#### Cooperativa de Cigales

C/ Las Bodegas, s/n – 47270 Cigales  
983580135  
hola@bodegacooperativacigales.com  
www.bodegacooperativacigales.com

#### Concejo Bodegas

Ctra. Valoria, Km 3,6 – 47200 Valoria la Buena  
983502263  
info@concejobodegas.com  
www.concejobodegas.com

#### Finca Museum

Ctra. Cigales – Corcos, Km 3 – 47270 Cigales  
983581029  
info@bodegasmuseum.com  
www.bodegasmuseum.com

#### Frutos Villar

C/ Tejar, 4 (Zona Bodegas) – 47270 Cigales  
983586868 / 983580468  
bodegasfrutosvillar@bodegasfrutosvillar.com  
www.bodegasfrutosvillar.com

#### Hermanos Duque García

Corral de la Copera, 6 – 47194 Fuensaldaña  
685181363  
bodegahermanosduquegarcia@gmail.com  
www.bhduquegarcia.es

#### Hijos de Felix Salas

C/ Corrales, s/n – 47280 Corcos del Valle  
616099148  
bodega@bodegasfelixsalas.com  
www.bodegasfelixsalas.com

#### Hiriart

C/ Tejar s/n – 47270 Cigales  
983580094  
info@bodegahiriart.es  
www.bodegahiriart.es

### RESTAURANTES

#### El Ciervo

Calle San Pedro s/n – 47260 Cabezón de Pisuerga  
983500156 – info@bodegonelciervo.com  
www.bodegonelciervo.com

#### El Sueño del General

Plaza del Hortal s/n – 47200 Valoria La Buena  
983502263 – info@concejohospederia.com  
www.concejohospederia.com

#### La Casa de la Pradera

Avda. Valoria s/n – 34210 Dueñas  
979780401  
www.la-pradera.es

#### La Cueva

Camino de Ampudia, s/n – 47194 Mucientes  
983587784 / 665183419  
bodegalacueva@bodegalacueva.com  
www.bodegalacueva.com

#### La Dama de la Motilla

Calle Travesía de la Motilla, 2 – 47194 Fuensaldaña  
983583076  
ladamadelamotilla@ladamadelamotilla.com  
www.ladamadelamotilla.es

#### La Parrilla del Escudero

Plaza España, 7 – 34210 Dueñas  
979780152  
laparrilladelescudero@hotmail.com

#### La Venta

Carretera Valladolid s/n. – 47194 Fuensaldaña  
983583171 – info@laventarestaurante.es  
www.laventarestaurante.es

#### Mesón Vizconde

C/ Afueras, 4 (detrás Iglesia) – 47200 Valoria la Buena  
47200 Valoria la Buena  
638247545

#### Pizzeria La Pavesa

C/ Felipe IV s/n (CC El Brezo, local 2)  
47260 Cabezón de Pisuerga  
983500847 – pizzerialapavesa@outlook.es

### MUSEOS

#### Bodega – Aula de Interpretación de Mucientes (Museo del Vino)

C/ Bodega vecinal, 7 y 9  
47194 Mucientes  
983587709 / 671512884  
turismomucientes@gmail.com  
www.mucientes.es

#### Museo del Cántaro

Avda. Santiago Hidalgo, 13  
47200 Valoria la Buena  
983502084  
turismo@valorialabuena.com  
www.museodelcantaro.org

### LUGARES VISITABLES

#### Aula de las Abejas del Cerrato

Camino del Hoyo s/n. 47200 Valoria la Buena  
625611307 – mielmontesdevalveni@gmail.com  
www.mielmontesdevalveni.com/apiturismo

#### Bodega tradicional cigaleña

Oficina Turismo Cigales  
C/ Valentín Madruga, 1. Cigales  
983090262 / 697726198 – turismo@cigales.gob.es  
www.turismocigales.com

#### Casa-Cueva Valentín

Barrio de Bodegas "La Tejera". 34210 Dueñas  
666761841 – asociacionbcd@gmail.com

#### Castillo Encantado de Trigueros del Valle

C/ Héroes, 12  
47282 Trigueros del Valle  
686069677 – info@elcastilloencantado.es  
www.elcastilloencantado.es

#### Castillo de Fuensaldaña "Castillo de Castillos"

C/ Agua, s/n  
47194 Fuensaldaña  
983666199 – castillo.fuensaldana@dipvalladolid.es  
www.provinciadevalladolid.com

#### Conjunto histórico-artístico de Dueñas

Paseo libre

# ACTIVIDADES

## **Carlos Jimeno Cerámica y Patrimonio**

Calle Las Bastas s/n  
47260 Cabezón de Pisuerga  
696582402  
carjimeno@hotmail.com  
www.carlosjimeno.es

## **Justino Díez Fotógrafo**

Avda. de Palencia 80  
47260 Cabezón de Pisuerga  
696935461  
hola@justinodiez.es  
www.justinodiez.es

## **Miel de Montes de Valvení. Apiturismo**

Camino del Hoyo s/n  
47200 Valoria la Buena (Valladolid)  
625611307  
mielmontesdevalveni@gmail.com  
www.mielmontesdevalveni.com

## **Quesería Artesanal de Mucientes**

Ctra Villalba km. 1 – Mucientes  
615655523 – info@queseriademucientes.com  
www.queseriademucientes.com

## **Runvasport. Gestión de eventos deportivo**

47260 Cabezón de Pisuerga  
673595512 – carreras.org@gmail.com  
www.runvasport.es

# COMERCIOS

## **Carnicería Maruja**

Calle Lagunajo, 2. 47270 Cigales  
47270 Cigales  
983580055 – embutidosmaruja@gmail.com  
www.embutidoslamaruja.com

## **Europraliné S.L. - Chocolates Trapa**

Autovía A-62, Km. 90  
34208 San Isidro de Dueñas (Dueñas)  
979770500 – info@trapa.com  
www.trapa.com

# OFICINAS DE TURISMO

## **Cabezón de Pisuerga**

Información, reservas y visitas guiadas a Santa María de Palazuelos y otros recursos turísticos locales  
C/ Constitución nº7 - 47260 Cabezón de Pisuerga  
605682097 - turismo@aytocabezondepisuerga.es  
www.cabezondepisuerga.es/turismo

## **Cigales**

Información, visita guiada Iglesia de Santiago y bodega tradicional cigaleña del s. XVI  
C/ Valentín Madruga, 1 - 47270 Cigales  
983090262 / 697726198 - turismo@cigales.gob.es  
www.turismocigales.com

## **Dueñas**

Información  
Abilio Calderón, s/n. 34210 Dueñas  
979780798 - cisco@infoduenas.com  
www.turismoduenas.info

## **Fuensaldaña**

C/ Agua, s/n (Castillo). 47194 Fuensaldaña  
983666199 - castillo.fuensaldana@dipvalladolid.es  
www.provinciadevalladolid.com

## **Mucientes**

Información, visita guiada Museo del Vino y barrio bodegas, visita guiada Iglesia San Pedro y Colección de Arte Sacro.  
Murales de Manuel Sierra  
Atrio de la Iglesia s/n. 47194 Mucientes  
983587623 - turismomucientes@gmail.com  
www.mucientes.es

## **Trigueros del Valle\***

C/ Héroes, 12 (Castillo Encantado)  
686069677  
turismotriguerosdelvalle@gmail.com

## **Valoria la Buena\***

Avda. Santiago Hidalgo, 13 (Museo del Cántaro)  
983502084  
turismo@valorialabuena.com  
www.valorialabuena.com

\* Oficinas de Información no certificadas por el Club de Producto Rutas del Vino de España

# ASOCIACIONES

## **Asociación Amigos del Patrimonio de Dueñas**

apd2010@hotmail.es  
info@amigosdelpatrimoniodeduenas.org  
www.amigosdelpatrimoniodeduenas.org

## **Asociación Amigos de Santa María de Palazuelos**

670613282, santamariadepalazuelos@gmail.com

## **Asociación Amigos del Belén de Cabezón**

687997030. belendecabezon@gmail.com  
www.belencabezon.es

## **Asociación Bodegas y Cuevas de Dueñas**

666761841, asociacionbcd@gmail.com

## **Asociación Cultural Vacceos**

647536637, vacceoscigales@gmail.com  
www.vacceos.com

## **Asociación Cultural Vacceos de Lugnasac**

696 58 24 02, vacceoscabezon@hotmail.com

## **Ciudadanos por la Defensa del Patrimonio de Valladolid**

patrimoniovalladolid@gmail.com  
www.patrimoniovalladolid.com

## **Asociación de Hosteleros de Cigales**

983090262, hosteleroscigales@gmail.com  
www.hosteleroscigales.blogspot.com

## **Club de Cata de Cigales**

625190315, acaci\_cigales@hotmail.com

## **Club Deportivo EntreCortados**

entrecortadoscabezon@gmail.com  
www.entrecortadoscabezon.blogspot.com

### La Legua

Ctra. Cigales Km,1 (salida 117 A62)  
47194 Fuensaldaña  
983583244  
lalegua@lalegua.com  
www.lalegua.com

### Lezcano- Lacalle

Ctra. Valoria, s/n  
47282 Trigueros del Valle  
629280515  
info@lezcano-lacalle.com  
www.lezcano-lacalle.com

### Remigio de Salas Jalón

Carril de Vinateros, s/n  
34210 Dueñas  
979780056 / 625728589  
amadasalasortega@gmail.com  
www.lasluceras.com

### Salvueros

Ctra. Mucientes – Cigales Km. 12,8 –  
47194 Mucientes  
625115619 / 625666556  
bodegas@salvueros.com  
www.salvueros.com

### Sinforiano Vaquero

Ctra. Villalba Km,1  
47194 Mucientes  
983663008  
sinfo@sinforianobodegas.com  
www.sinforianobodegas.com

### Thesaurus

Ctra. Cigales – Valladolid, 14  
47270 Cigales  
983250319  
comercial@ciadevinos.com  
www.bodegasthesaurus.com

### Valdelosfrailes

Ctra. Cubillas de Santa Marta s/n  
47920 Cubillas de Santa Marta  
983683315  
lcatalina@matarromera.es  
www.valdelosfrailes.es

### CRDO Cigales

Corro Vaca, 5  
47270 Cigales  
983580074 / 983586621  
consejo@do-cigales.es  
www.do-cigales.es

## BARES DE VINOS

### Clandestino Gastrobar

Calle Fray Antonio Alcalde, 1  
47270 Cigales  
983663069  
jesus@lasbarricas.com  
www.clandestinocigales.com

### La Hijosa

Calle Estación s/n  
47260 Cabezón de Pisuerga  
650378575 – lahijosa@hotmail.es  
www.lahijosa.es

### Las Barricas

Calle Fray Antonio Alcalde, 1  
47270 Cigales  
983663069  
jesus@lasbarricas.com

### Zocha

Calle Guadalajara de Méjico, s/n  
47270 Cigales  
983586114  
zochacigales@hotmail.com

## ENOTECA DIGITAL

### lapequenabodega.com

47270 Cigales  
607648512  
info@lapequenabodega.com  
www.lapequenabodega.com

## VISITAS GUIADAS

### Itinerante Servicios Turísticos

C/ Felipe II, 2ºD  
47270 Cigales  
669602271  
info@itinerante.es  
www.itinerante.es

### Monasterio Santa María de Palazuelos

Oficina Turismo Cabezón de Pisuerga  
Salida 109, Autovía A-62  
605682097 – turismo@aytocabezondepisuerga.es  
www.cabezondepisuerga.es/turismo

### Monasterio San Isidro de Dueñas

Acceso libre  
Salida 90, Autovía A-62.  
San Isidro de Dueñas (Palencia)  
www.abadiasanisidro.es

### Iglesia Santiago (Catedral del Vino – BIC)

Oficina Turismo Cigales  
C/ Valentín Madruga, 1  
47270 Cigales  
983090262 / 697726198 – turismo@cigales.gob.es  
www.turismocigales.com

### Iglesia San Pedro de Mucientes (BIC)

Oficina Turismo Mucientes  
983587709 / 671512884  
turismomucientes@gmail.com  
www.mucientes.es

### Iglesia San Pedro de Valoria la Buena (BIC)

Oficina Turismo Valoria la Buena  
983502084 – turismo@valorialabuena.com  
www.valorialabuena.com

### Parque Temático

Oficina Turismo Cabezón de Pisuerga  
C/ Constitución nº 7. 47260 Cabezón de Pisuerga  
605682097 – turismo@aytocabezondepisuerga.es  
www.cabezondepisuerga.es/turismo

### Puente de Piedra de Cabezón de Pisuerga

Acceso libre

### Regimiento de Caballería "Farnesio" nº 12 Base Militar "El Empeinado"

Ctra. Cabezón nº 7. Santovenia de Pisuerga  
652484022 – info@rutadelvinocigales.com  
www.ejercito.mde.es/unidades/Valladolid/farnesio12

### Sala de Exposiciones "Carlos Jimeno"

Calle Las Bastas s/n  
47260 Cabezón de Pisuerga  
696582402 – carjimeno@hotmail.com  
www.carlosjimeno.es

### Panadería Oviedo

Plaza de la Paz 8  
34210 Dueñas  
979780010

### Postquam Cosmetic

Ctra. Burgos-Portugal km. 115  
47270 Cigales  
983459305  
info@postquam.com  
www.cosmeticavida.com

## ALOJAMIENTOS

### Camping Cubillas \*\*\*\*

Autovia de Castilla, Km 102 (Salida 102 A62)  
47290 Cubillas de Sta. Marta  
983585002 / 983585174  
info@campingcubillas.com  
www.campingcubillas.com

### Casa Rural La Casa del Valle \*\*\*\*

Calle Provincia, 29 – 47282 Trigueros del Valle  
983580345 / 630064424  
info@lacasadelvalle.com  
www.lacasadelvalle.com

### Hotel Rural La Casa del Valle II \*\*\*

Calle Provincia, 34 – 47282 Trigueros del Valle  
983580345 / 630064424  
info@lacasadelvalle.com  
www.lacasadelvalle.com

### Hotel Rural Pago de Trascasas \*\*\*\*

Calle Poniente 16 y 18 – 47240 Cubillas de Sta. Marta  
983585006 / 615052287  
enoturismo@bodega-santamaria.com  
www.pagodetrascasas.es

### Hotel Camino Real \*\*\*

Ctra. Burgos – Portugal s/n (Salida 96 A62)  
34210 Dueñas  
979761564 – reservas@hotelcaminoreal.es  
www.hotelcaminoreal.es

### Posada Real Concejo Hospedería \*\*\*\*

Plaza del Hortal s/n – 47200 Valoria La Buena  
983502263 – info@concejohospederia.com  
www.concejohospederia.com

## AYUNTAMIENTOS

**Cabezón de Pisuerga (Valladolid)** – 605682097 – turismo@aytocabezondepisuerga.es

**Cigales (Valladolid)** – 697726198 – turismo@cigales.gob.es

**Corcos (Valladolid)** – 983580350 – ayuntamiento@corcos.gob.es

**Cubillas de Santa Marta (Valladolid)** – 983585100 – aytocubillasdesantamarta@gmail.com

**Dueñas (Palencia)** – 979780798 – cisco@infoduenas.com

**Fuensaldaña (Valladolid)** – 983583000 – ayuntamiento@fuensaldana.gob.es

**Mucientes (Valladolid)** – 983587623 – turismomucientes@gmail.com

**Quintanilla de Trigueros (Valladolid)** – 983585163 – ayuntamiento@quintanilladetrigueros.gob.es

**Trigueros del Valle (Valladolid)** – 983580401 – turismotriguerosdelvalle@gmail.com

**San Martín de Valvení (Valladolid)** – 687707011 – alcaldia@sanmartindevalveni.gob.es

**Santovenia de Pisuerga (Valladolid)** – 983404092 – ayuntamiento@santoveniadepisuerga.gob.es

**Valoria la Buena (Valladolid)** – 983502084 – turismo@valorialabuena.com



## SEDE

Asociación Ruta del Vino Cigales  
Plaza Santo Cristo s/n (Casa Consistorial)  
47280 Corcos (Valladolid)  
Tlf. 652484022  
info@rutadelvinocigales.com  
www.rutadelvinocigales.com



DIPUTACIÓN DE VALLADOLID









# RUTA DEL VINO CIGALES

