

ENOTURISMO EN VALDEORRAS, UN PLACER PARA LOS SENTIDOS



La tradición vitícola de Valdeorras se remonta a la época romana. Al amparo de un microclima mediterráneo-oceánico, los romanos, plantaron viñedos y construyeron lagares. Dieron así origen a una cultura, hoy secular, en la atención de la viña y la elaboración de exquisitos caldos, a los que cantaron romeros y peregrinos de camino a Santiago.

Desde aquella época, el arduo camino recorrido por viticultores y elaboradores fue dando sus frutos hasta conseguir que en el año 1945, se reconociese la Denominación de Origen Valdeorras por Orden Ministerial. La Entidad, nació con la vocación de trabajar en la recuperación de variedades autóctonas como el Godello y el Mencía, siendo sus líneas fundamentales de actuación las de apostar por la calidad, impulsar el control, facilitar la promoción y buscar nuevos caminos de expansión y comercialización.

Actualmente, la labor vinícola y el complejo mundo a su alrededor se organiza a través del Consejo Regulador, órgano que rige los destinos de la Denominación de Origen, abarcando las superficies vitícolas de los municipios de A Rúa, Carballeda de Valdeorras, Larouco, O Barco, O Bolo, Petín, Rubiá y Vilamartín.

Las zonas de producción ocupan gran parte de las cuencas de los ríos Sil, Xares y Bibei. En ellas, el clima es más seco que en el resto de Galicia, mezclándose la influencia atlántica con rasgos de la continental.

Los suelos son variados, desde los pizarrosos, poco profundos, pasando por los graníticos, más ricos en arena, hasta los que se asientan sobre sedimentos y terrazas, donde abundan los cantos rodados. En esta diversidad de terrenos se aprecian, fundamentalmente, dos vinos monovarietales. El más emblemático, el blanco de Godello, es de fino aroma afrutado, color amarillo, dorado o pajizo, y buena estructura en boca, con una graduación alcohólica media de 12,5°. En tintos destacan los elaborados con Mencía, de intenso color púrpura y elegante aroma afrutado, ligeros y sabrosos, con buen equilibrio alcohol-acidez, apetitosos y de retrogusto intenso y prolongado.

Las variedades de castas autorizadas son: Para los blancos, con preferencia, el Godello, y además, Dona Branca y Palomino o Jerez. Para los tintos, preferentemente, el Mencía y Sousón, aunque también Brancellao, Merenzao o María Ardoña, Negreda, Garnacha Tintorera, Alicante, Tempranillo y Grao Negro.

Tras años de esfuerzo investigador, de implantación de nuevas tecnologías y la modernización del proceso de producción, se ha conseguido que los vinos de Valdeorras estén entre los mejores de España y que se exporten a los cinco continentes.

Hoy en día, la responsabilidad de elaborar nuestros caldos recae en las bodegas inscritas en el Consejo Regulador: son los hombres y mujeres que las regentan quienes han conseguido aunar tradición secular y modernidad para mantener y garantizar el origen y la calidad de unos vinos que son la máxima expresión del sentir de una tierra.

INFORMACION Y RESERVAS: 981 07 28 18 - reservas@vientoaparente.es

En esta programación **hemos incluido** un seguro básico de viaje con la prestigiosa Compañía MAPFRE con las siguientes coberturas:

GARANTÍAS INCLUIDAS POR PERSONA Y VIAJE	LÍMITE
Asistencia médica por enfermedad o accidente dentro de su país de residencia habitual	Hasta 600€
Asistencia médica por enfermedad o accidente fuera de su país de residencia habitual	Hasta 1.500€
Traslado o repatriación sanitaria en caso de enfermedad o accidente	Ilimitado
Repatriación o traslado del asegurado fallecido	Ilimitado
Desplazamiento de acompañante del asegurado por hospitalización superior a 5 días o por fallecimiento	Ilimitado
Alojamiento de acompañante del asegurado hospitalizado por enfermedad o accidente o por fallecimiento	42€/día, máximo 10 días
Prolongación de la estancia del asegurado por enfermedad o accidente	42€/día, máximo 10 días
Retorno anticipado del asegurado por fallecimiento de un familiar hasta segundo grado	Ilimitado
Traslado o repatriación de los acompañantes asegurados del asegurado enfermo o accidentado	Dos personas
Envío de medicamentos	Ilimitado
Transmisión de mensajes urgentes	Ilimitado
Indemnización por deterioro exterior del equipaje facturado	Hasta 60€
Indemnización por pérdida definitiva o robo del equipaje facturado	Hasta 150€
Localización y envío de los equipajes y efectos personales	Ilimitado
Responsabilidad civil privada	Hasta 60.000€



INFORMACION Y RESERVAS: 981 07 28 18 - reservas@vientoaparente.es

De cualquier forma, recomendamos y ponemos a tu disposición la posibilidad de incorporar a tu reserva un seguro opcional Premium con mayores coberturas para que puedas disfrutar de tu viaje con más tranquilidad. **La suscripción del seguro opcional Premium ha de hacerse el mismo día de la reserva de tu viaje ya que en otro caso la cobertura de cancelación no aplica y queda sin efecto la misma.**

Seguro Premium

GARANTÍAS INCLUIDAS POR PERSONA Y VIAJE	LÍMITE
Asistencia médica por enfermedad o accidente dentro de su país de residencia habitual	Hasta 1.800€
Asistencia médica por enfermedad o accidente fuera de su país de residencia habitual	Hasta 25.000€
Traslado o repatriación sanitaria en caso de enfermedad o accidente	Ilimitado
Repatriación o traslado del asegurado fallecido	Ilimitado
Desplazamiento de acompañante del asegurado por hospitalización superior a 5 días o por fallecimiento	Ilimitado
Alojamiento de acompañante del asegurado hospitalizado por enfermedad o accidente o por fallecimiento	100€/día, máximo 10 días
Prolongación de la estancia del asegurado por enfermedad o accidente	100€/día, máximo 10 días
Retorno anticipado del asegurado por hospitalización o fallecimiento de un familiar hasta segundo grado	Ilimitado
Traslado o repatriación de los acompañantes asegurados del asegurado enfermo o accidentado	Ilimitado
Envío de medicamentos	Ilimitado
Transmisión de mensajes urgentes	Ilimitado
Gastos de gestión por pérdida de documentos	Hasta 250€
Gestión de entrega de efectivo en el extranjero	Hasta 9.000€
Demora en la hora de salida del transporte aéreo	Hasta 250€
Demora de viaje por overbooking en transporte aéreo	Hasta 250€
Pérdida de conexiones aéreas	Hasta 300€
Indemnización por deterioro exterior del equipaje facturado	Hasta 60€
Indemnización por pérdida definitiva o robo del equipaje facturado	Hasta 1.200€
Indemnización por demora superior a 6 h de equipajes facturados en el vuelo	Hasta 200€
Localización y envío de los equipajes y efectos personales	Ilimitado
Gastos de cancelación del viaje*	Hasta 1.200€
Indemnización por pérdida de visitas o excursiones	Hasta 1.200€
Indemnización por fallecimiento accidental del asegurado en un medio de transporte público	Hasta 60.000€ y 3.000.000 por siniestro
Responsabilidad civil privada	Hasta 60.000€

*solo por las causas recogidas en el condicionado general y acreditadas fehaciente y documentalmente, a criterio de la Compañía.

Esta información no tiene valor contractual y no sustituye las Condiciones Generales y Especiales de las pólizas que prevalecerán en caso de discrepancia y que se encuentren a su disposición en MAPFRE ESPAÑA S.A. Una vez contratado, el importe del seguro opcional es no reembolsable, con independencia de que eventual y finalmente no se realizase el viaje.

SEGURO OPCIONAL PREMIUM
Precio por persona

25€

INFORMACION Y RESERVAS: 981 07 28 18 - reservas@vientoaparente.es

ENOTURISMO EN VALDEORRAS, UN PLACER PARA LOS SENTIDOS CAMINO DE INVIERNO 2 DÍAS/1 NOCHE

Día 1.- A RÚA DE VALDEORRAS.-

La mejor forma de acercarse a la zona de Valdeorras es a través de la N-120

Nuestra primera parada será en A Rúa. La historia de A Rúa, como toda la comarca está ligada a romanización; en ella se fundó la mansión Foro Cigurrurum, cerca del puente que cruzaba el Sil, el puente de la Cigarrosa.



Destaca una lápida romana que se conserva en la fachada de una casa situada frente la iglesia de San Estevo. La lápida tiene gran importancia ya que por ella se conoce el

INFORMACION Y RESERVAS: 981 07 28 18 - reservas@vientoaparente.es

topónimo Calubriga, poblado de los Guigurros. Está dedicada a Lucio Pompeyo Reburro Fabro.

Nos dirigiremos a la bodega Joaquin Rebolledo, para poder realizar una visita de la bodega., ocupando una superficie de 35 hectáreas perfectamente orientadas al sol, con suelos pizarrosos y arcillosos, dónde además crecen castaños y olivos.

La casa familiar de Joaquín Rebolledo cuenta con más de 4 generaciones, desde ella se contemplan las viñas de Fonteí, Freixido, Trasdeirelas, Pedrazais, A Veiquiña, O Redondo y San Roque. Desde los miradores de las viñas, a 700 m. de altitud, se contempla el cauce del Sil con todos sus viñedos en una zona dónde las diferencias térmicas entre el día y la noche pueden pasar de los 20 grados.

La familia Rebolledo fue pionera hace 40 años en la recuperación de la uva Godello. Gracias al impulso de Joaquín Rebolledo y a su arriesgada apuesta, hoy la bodega posee un viñedo de Godello con una edad media de 35 años de antigüedad. La potencia de esta variedad, así como las peculiaridades del suelo de Valdeorras, han llevado a los enólogos españoles más destacados a elaborar vinos en Valdeorras.

La Mencía es la variedad tinta por excelencia de todo el Noroeste peninsular. El prestigio de Joaquín Rebolledo en tintos es extraordinario y continúa ganando premios de primer nivel en concursos de ámbito nacional e internacional con sus vinos jóvenes y de crianza.

Una vez finalizada la visita, almuerzo en el restaurante Fernando III, de referencia en la zona.

Por la tarde ,visita guiada a Bodegas Melillas. Primero conoceremos los viñedos donde elaboran sus vinos. Visitaremos la bodega y la cova típica de la zona. Finalizaremos con la degustación de dos vinos acompañado de un pincho típico de la zona y un pequeño obsequio.

Posteriormente tiempo libre para poder disfrutar de esta apacible villa y de su encanto

Alojamiento

Día 2.- A RÚA DE VALDEORRAS / O BARCO DE VALDEORRAS.-

Desayuno y salida hacia O Barco de Valdeorras, capital de la comarca.

Visita a el Pazo de O Castro, actualmente un establecimiento hotelero. Se trata de una construcción peculiar por su estructura y materiales; destaca la piedra roja, elemento típico de la comarca. En su interior el mobiliario original, así, como diversas colecciones. En el mismo pueblo existen cuevas “covas” para almacenar el vino.

Posteriormente, visita incluida de Bodegas Godeval. Su programa ViBe Godeval (ViBe: vive y bebe) nos permitirá conocer el lugar de elaboración de sus vinos y su entorno. La visita se

INFORMACION Y RESERVAS: 981 07 28 18 - reservas@vientoaparente.es

realizan con reserva previa e incluyen un recorrido guiado por los viñedos, la bodega y una cata. Tendremos la oportunidad de descubrir una joya de Valdeorras: el godello de su bodega en un entorno único como el de Xagoaza. La visita termina en la "Cova dos Monxes": una bodega subterránea, que está a 100 metros de la bodega nueva. Esta cueva tiene más de 300 años de historia, pertenecía al conjunto histórico de la Casa Granja Mosteiro de Xagoaza y en ella se guardaban los vinos de los monjes. Un edificio con base en el siglo XI y con los Caballeros de la Cruz de Malta como parte de su historia. La iglesia románica de San Miguel completa un entorno único.

Posteriormente, almuerzo incluido en restaurante local y

Fin del viaje y de nuestros servicios

SERVICIOS INCLUIDOS

- ✓ 2 días/ 1 noche en alojamiento y desayuno en casa rural Pacio do Sil o similar
- ✓ 2 almuerzos en restaurantes indicados o similares (2 platos + postre+ café)
- ✓ Agua/vino incluido en las comidas
- ✓ Visita a 3 bodegas
- ✓ Seguro básico de viaje.

SERVICIOS NO INCLUIDOS

- ✓ Transporte por tierra / traslados
- ✓ Seguro opcional
- ✓ Cualquier otro servicio no expresamente incluido en el epígrafe anterior

TEMPORADAS Y PRECIOS

Precio base desde por persona en habitación doble:

135€

Tarifa no valida en puentes y festivos. Consulte eventuales suplementos según temporada

INFORMACION Y RESERVAS: 981 07 28 18 - reservas@vientoaparente.es

CON LA CALIDAD Y GARANTÍA DE



INFORMACION Y RESERVAS: 981 07 28 18 - reservas@vientoaparente.es