

GUÍA
PARA
COMER
BIEN Y
BEBER
MEJOR

EXPERIENCIAS
PRÉMIUM



www.turismoregiondemurcia.es



#1. Enero

Un comienzo de año lleno de sabor

Enoescapada Castaño (Yecla)

Haz una visita guiada a las instalaciones de **Bodegas Castaño** con cata de vinos y degustación de embutidos y quesos D.O.P Murcia. ¡Para chuparse los dedos! Te encantará la cata de aceite virgen extra-Olivos de Castaño.

Información y reservas:

Teléfono: 689131417

Email: raquel@bodegacastano.com.



#2. Febrero

A todo color

Bienvenida a la Primavera - Bodega Balcona (Bullas)

Entre finales de febrero y comienzos de marzo damos la bienvenida a la primavera de la mejor manera: con **una comida entre viñedos** para disfrutar del contraste de la floración de los melocotoneros con el verde de las montañas que rodean el Valle del Aceniche y del viñedo en sí.

Información y reservas:

Teléfono: 968 652 891/ 609 104 111

Email: info@bodegabalcona.com

San Valentín & Wine

Bodegas Castaño (Yecla)

Trac a tu pareja a una comida especial hecha con mucho amor. Inevitablemente, te enamorarás de los vinos y la gastronomía de nuestra tierra.

Información y reservas:

Teléfono: 689131417

Email: Raquel@bodegacastano.com

#3. Marzo

*¿Te gusta el sushi?
aprende a elaborarlo*

*Sushi and Wine - Bodegas Castaño
(Yecla)*

Aprende a hacer sushi en una masterclass con un experto cocinero en comida japonesa, Ángel Seguí. Conocerás los distintos maridajes de este tipo de comida con los vinos blancos y rosados Castaño.

Información y reservas:

Teléfono: 689131417

Email: raquel@bodegacastano.com

#4. Abril

Uno de los meses más inspiradores

Almazara Deortegas (Yecla)

Yoga entre olivos y almuerzo con degustación de aceite de oliva virgen extra. Practica yoga en un entorno inigualable, al aire libre y entre olivos. Tus sentidos despertarán y crearás una conexión especial con el medio que nos rodea. Al finalizar la práctica de yoga, podrás disfrutar de un almuerzo saludable con aceites de oliva Virgen Extra ecológicos Deortegas.

Información y Reservas:
968 96 96 44 - 607 29 19 24
Email: info@deortegas.com

Winefullnes

Bodegas Castaño (Yecla)

Conecta cuerpo y alma con la naturaleza de la mano de la guía en mindfullnes, Nuria Gil. Saber canalizar el estrés y conectar con el entorno de bosque, viñas y monte bajo es la mejor forma de encontrar la paz interior.

Información y reservas:
Teléfono: 689131417
Email: raquel@bodegascastano.com

www.turismoregiondemurcia.es

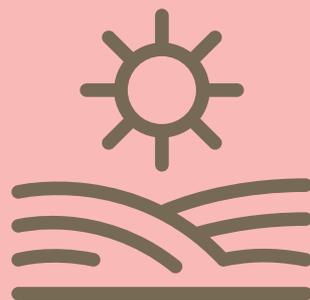
#5. Mayo

*Yoga y vino,
un 'perfect match'*

*Yoga entre viñedos -
Bodegas Castaño (Yecla)*

Disfruta de una masterclass de yoga con Yolanda Puche, de Namasté, en plena naturaleza y rodeado de viñedos en la Finca las Gruesas. Una forma diferente de conectar nuestra parte más espiritual con nuestra parte más lúdica. Disfruta de un desayuno campero y cata de vinos Castaño.

Información y reservas:
Teléfono: 689131417
Email: raquel@bodegacastano.com



#6. Junio

Da la bienvenida al verano con experiencias inolvidables

*Sound Bath Entre Viñedos -
Bodega Balcona (Bullas)*

Información y reservas:
968 652 891 - 609 104 111
Email: info@bodegabalcona.com

Gastrosabores de España

Bodega Barahonda (Yecla)

un recorrido por la gastronomía española en la terrasse de Barahonda.

Información y reservas: Barahonda
Teléfono: 968 71 86 96 - 968 75 36 04
Email: info@barahonda.com

Comicata

Bodegas Castaño (Yecla)

Noche de risas y vinos de la mano del monologuista yeclano David Domínguez.

Noche bajo las estrellas

Bodegas Castaño (Yecla)

Disfruta de una cena maridaje en la Finca Dominio Espinal de manos del chef Angel Segui. Y para finalizar, un experto en constelaciones y estrellas te hablará sobre las maravillas del universo.

Información y reservas: 689131417
Email: raquel@bodegacastano.com

#7. Julio

A la luz de la luna

*Cenas entre viñedos a la luz de la Luna
llena - Bodega Balcona (Bullas)*

Se trata de una experiencia mágica en pleno Valle del Aceniche. El menú lo realizan restaurantes adheridos a la Ruta del Vino de Bullas que trasladan su cocina a los viñedos. Entre vino y vino acompaña el saxofón de Patricia.

Información y reservas: Bodega Balcona
Teléfono: 968 652 891/ 609 104 111
Email: info@bodegabalcona.com

Música y Vinos

Bodegas Castaño (Yecla)

Concierto en directo de música de los 80's en las instalaciones exteriores de Bodegas Castaño con cena de tapas y maridaje de vinos. Noches de verano al fresco y con la mejor música.

Información y reservas: Bodegas Castaño
Email: raquel@bodegascastano.com
Teléfono: 689131417

#8. Agosto

Experiencias Top

Vino y lluvia de estrellas en el Valle del Aceniche – Bodega Monastrell (Bullas)

Disfruta de un paseo por el Valle del Aceniche. Descubre este entorno privilegiado del noroeste murciano para conocer su historia y la de sus gentes. Además, podrás saber más sobre agricultura biodinámica de la mano de Alfonso J. García, propietario de Bodega Monastrell, cómo elabora sus vinos biodinámicos y ecológicos y cómo trabaja el viñedo biodinámico.

Información y reservas: Bodega Monastrell
Teléfono: 968654925
Email: info@bodegamonastrell.com

Enoescapada Monastrell

Bodegas Castaño (Yecla)

Visita los viñedos de Monastrell y variedades foráneas en la Finca Dominio Espinal. Después, visita a las instalaciones de la bodega y asiste a una cata de vinos maridada con quesos y embutidos
D.O. Murcia.

Información y reservas: Bodegas Castaño
Email: raquel@bodegascastano.com
Teléfono: 689131417

#9. Septiembre

El fin del verano no significa que se acaben los planes

*Vendimia en familia –
Bodega Luzón (Jumilla)*

Niños y adultos disfrutan por igual en esta actividad en la que elaborar y degustar tu propio mosto. Aprendizaje y diversión van de la mano en la Vendimia en Familia.

Teléfono: 968 784 135

Email: tour@bodegasluzon.com

Atardeceres

Bodegas Castaño (Yecla)

Ruta de senderismo por el mágico Monte Arabí de Yecla al atardecer y cata de vinos Castaño. Descubre una forma diferente de pasar una tarde de verano entre vinos, naturaleza e historia.

Email: raquel@bodegacastano.com

Teléfono: 689131417

Vendimiando

Bodega Monastrell (Bullas)

Un taller de vendimia en viñedo, con visita a las instalaciones, cata de vinos y almuerzo.

Teléfono: 968 654 925

Email: info@bodegamonastrell.com

#10. Octubre

De la cepa a la copa

Comida otoñal entre viñedos - Bodega Balcona (Bullas)

Paseo entre viñedos en el Valle de Aceniche con cata de vinos ecológicos de tres variedades de uva: Monastrell, Sirah y Tempranillo. Matices de cada variedad y puesta en valor de nuestro terruño. Todo ello acompañado de productos artesanos locales.

Información y reservas:

Teléfono: 968 652 891/ 609 104 111

Email: info@bodegabalcona.com

Senderos De Monastrell

Bodegas Castaño (Yecla)

Ruta senderista por viñedos de unos 7 kilómetros con guías expertos. Y para reponer fuerzas, un desayuno campero en Finca Dominio Espinal con vinos Castaño. ¡De lo más recomendable!

Información y reservas:

Email: raquel@bodegacastano.com

Teléfono: 689131417

#11. Noviembre

Aprende más sobre la cultura del vino

Curso de cata - Bodegas Castaño (Yecla)

Aprende a catar los diferentes vinos y conoce todos los detalles de elaboración con un sumiller: las fases de la cata, colores, aromas, sabores... todo un mundo por descubrir y aprender te está esperando.

Información y reservas:

Email: raquel@bodegacastano.com

Teléfono: 689131417

De la cepa a la copa

Comida otoñal entre viñedos - Bodega Balcona (Bullas)

Paseo entre viñedos en el Valle de Aceniche con cata de vinos ecológicos de tres variedades de uva: Monastrell, Sirah y Tempranillo. Matices de cada variedad y puesta en valor de nuestro terruño. Todo ello acompañado de productos artesanos locales.

Información y reservas:

Teléfono: 968 652 891/ 609 104 111

Email: info@bodegabalcona.com

#12. Diciembre

La enoescapada que necesitas para despedir 2024

Enoescapada Maridaje - Bodegas Castaño (Yecla)

Vive la experiencia completa con esta visita diseñada para los amantes de la gastronomía, la naturaleza y el vino. Pasea por los viñedos de la Finca Las Gruesas y cata los primeros tintos 2024. Después, haz una visita guiada por las instalaciones de bodega y una cata de vinos maridada con los platos típicos de la gastronomía yeclana.

Información y reservas:

Email: raquel@bodegacastano.com

Teléfono: 689131417

TODO EL AÑO

Bus del Vino

El Bus del Vino es una propuesta de enoturismo que ofrecen las tres Rutas del Vino para disfrutar de experiencias enoturísticas que mezclan cultura, naturaleza, tradición, gastronomía, paisaje y el vino como guía.

Información y reservas:

Teléfono: 968 078 958

Email: reservas@escapadasregiondemurcia.com

Luzón Premium Experience

Bodega Luzón (Jumilla)

En un formato de no más de 8 personas y con una duración de algo más de dos horas, el visitante podrá asistir a una experiencia superior: una cata en cada una de las partes de la bodega. Todo ello, maridado con los platos de temporada de uno de los restaurantes más renombrados de Murcia.

Información y reservas:

Teléfono: 968 784 135

Email: tour@bodegasluzon.com

Experiencia en casa Rural

Agrolavia (Bullas)

Para los más sibaritas tenemos esta experiencia premium donde disfrutar de un alojamiento con encanto, visita guiada a viñedos de altura, cata de vinos seleccionados y degustación de productos gourmet de la zona: los AOVE, mieles ecológicas, quesos y embutidos.

Información y reservas:

Email: miguelagrolavia@gmail.com

Teléfono: 643875252

The Monastrell Experience

Bodegas Castaño (Yecla)

Podrás disfrutar de una cata de vinos top Monastrell con quesos y diferentes chocolates. Fusión completa con platos de comida japonesa, mexicana y asiática con la gastronomía española.

* Grupos mínimo de 12 personas.

Información y reservas:

Teléfono: 689131417

Email: raquel@bodegacastano.com

La experiencia del AOVE

Almazara Deortegas (Yecla)

Descubre los orígenes del aceite y sus procesos de producción, conoce los aspectos nutricionales del AOVE. Aprende a descubrir las características del AOVE de una manera visual, olfativa y gustativa; a diferenciar los atributos de un Aceite de Oliva Virgen Extra: su frutado, su amargor y su picor; y a descubrir las diferentes notas y matices que aparecen en el paladar cuando se degustan estos exquisitos aceites.

Información y reservas:
Email: info@deortegas.com
Teléfono: 968 96 96 44

