

# aGusticos

Conciertos en bodegas

PRECIO:  
**15€**



DOMINGO - 30 - ABRIL - 13:00h  
**PEDRO PASTOR**  
BODEGA ROCKERA CABRIÑANA



DOMINGO - 7 - MAYO - 13:00h  
**DAVID PALOMAR**  
BODEGA ALVEAR



DOMINGO - 14 - MAYO - 13:00h  
**CHIPI LA CANALLA**  
LAGAR CAÑADA NAVARRO



DOMINGO - 21 - MAYO - 13:00h  
**SOLEÁ MORENTE**  
BODEGAS ROBLES

+ info: [www.montilla.es](http://www.montilla.es) / 672 78 05 21



# Patios de Bodega

Montilla

DEL 29 DE ABRIL  
AL 21 DE MAYO

2023

## Lagar La Primilla

### ■ **Visita Básica**

La visita consistirá en:  
Visita al lagar y bodega de tinajas.  
Con explicación de la historia familiar, el proceso de producción del vino con degustación de 5 vinos.

**Precio:** 12 euros/persona (mínimo 4 personas)

**Reservas en:** 680 46 40 97

### ■ **Visita Vino con tapa**

La visita consistirá en:  
Visita al lagar y bodega de tinajas.  
Con explicación de la historia familiar, el proceso de producción del vino con degustación de 5 vinos acompañado con tapa.

**Precio:** 24 euros/persona (mínimo 4 personas)

**Reservas en:** 680 46 40 97

### ■ **Yoga, flores y vino básica**

Conecta emoción y sentidos en una experiencia vivida desde tu esencia. En un lagar entre viñas y olivos, yoga y degustación de tres vinos acompañados de patatas chips y frutos secos en el patio del lagar.

**Fecha:** 29 de abril a las 19:00 horas.

**Precio:** 10 euros/persona (máximo aforo 25 personas)

**Reservas en:** 680 46 40 97

### ■ **Yoga, flores, vino y tapas**

Conecta emoción y sentidos en una experiencia vivida desde tu esencia. En un lagar entre viñas y olivos, yoga y degustación de tres vinos acompañados de diferentes tapas en el patio del lagar.

**Fecha:** 13 de mayo a las 19:00 horas.

**Precio:** 20 euros/persona (máximo aforo 25 personas)

**Reservas en:** 680 46 40 97

### ■ **Flor de Patio**

Visita el Lagar La Primilla, amenizada con música recitada y danza (grupo de Teatro Argamasá). Se degustarán 3 vinos acompañados de patatas chips y frutos secos en el patio del lagar.

**Fecha:** 20 de mayo a las 19:00 horas.

**Precio:** 24 euros/persona (máximo aforo 50 personas)

**Reservas en:** 680 46 40 97

## Lagar Los Raigones

Las visitas comienzan a pie de viña, descubriendo a continuación cada una de las distintas estancias del lagar, empezando por su almazara, bodega nueva, bodega vieja de tinajas y por último en la sacristía podrás disfrutar de un espacio acogedor donde saborear el vino fino “El Caballo Cordobés”.

**Reservas en:** 630 101 675 y [losraigones@losraigones.com](mailto:losraigones@losraigones.com)

### ■ **Visita Vino con tapa**

Vino de tinaja, vino fino, vermut; AOVE Aviary, AOVE Los Raigones; Arrope, queso curado, alcachofas aliñadas, jamón ibérico, aceitunas, patatas chips y pan.

**Precio:** 22 euros/persona (mínimo 4 personas)

### ■ **Visita con desayuno molinero**

AOVE Aviary, AOVE Los Raigones; Arrope, pan de horno artesanal, jamón y salchichón ibérico, tomate natural, naranja natural con canela, café, leche, zumos y agua mineral; Vino de tinaja.

**Precio:** 22 euros/persona (mínimo 10 personas)

### ■ **Visita con almuerzo**

Vino de tinaja, vino fino, vermut, rebujito y Pedro Ximénez; AOVE Aviary, AOVE Los Raigones, Arrope, queso curado, alcachofas aliñadas, jamón ibérico, caña de lomo ibérica, aceitunas, patatas chips, pan y agua mineral, salmorejo cordobés y a elegir: paella/potaje/migas/carrilleras (las carrilleras llevan un suplemento de 3 euros), dulces variados y café.

**Precio:** 38 euros/persona (mínimo 10 personas)

### ■ **Menú maridaje “Savia Nueva**

Vino de tinaja “Lagar Los Raigones” con Langostino crujiente con salsa de mostaza; vino fino “El Caballo Cordobés” con Rollito de morcilla con alioli de ron y pasas; AOVE Aviary con pan artesano; Vermut Grana “Raigones” con Tostas de queso de cabra y cebolla caramelizada, Tabla de quesos, Tartar de salmón y crema de aguacate; Amontillado “Lagar Los Raigones” con Carrilleras al P.X. con manzana confitada; Pedro Ximénez “Lagar los Raigones” con copa de Cheese-cake de limón.

**Precio:** 45 euros/persona. El precio incluye visita al Lagar Los Raigones

**Fecha:** 20 de mayo (mínimo 15 personas)

## Bodegas Alvear

### ■ **Visita y cata en Bodegas Alvear**

Visita la bodega más antigua de Andalucía, después de 294 años desde su fundación en 1729, la 8ª generación de la familia Alvear siguen dirigiendo un proyecto ilusionante. Puedes visitarnos y catar nuestros vinos con una de nuestra sumilleres de lunes a sábado a las 12.30h.

La visita es muy didáctica, en la cata te aproximamos al mundo de los generosos a través de 5 vinos con acompañamiento

**Precio:** 18 euros / persona

**Incluye:** Visita guiada, cata de 5 vinos y acompañamiento.

**Fecha:** Todos los días de lunes a sábado a las 12.30h previa cita.

**Domingos y festivos consultar**

**Reservas en:** 683 397 392 / 957 652 939

**Más info:** [www.alvear.es/visitas](http://www.alvear.es/visitas)

### ■ **VIII Curso de Iniciación a la cata de vinos**

Bodegas Alvear organiza un curso de iniciación a la cata de vinos que te hará disfrutar y aprender, solo, en pareja o con amigos. Alvear pretende adentrarte en la cultura del vino, una oportunidad única que no debes perderte.

Esta formación está diseñada para aquellas personas que desean iniciarse en la cultura del vino, en concreto en la de los vinos generosos. Durante la misma se aprecian colores, texturas, aromas y se ofrecen detalles de la historia que guardan y cuentan cada uno de ellos.

Cata dirigida por nuestra sumiller.

**Incluye:** Regalo de Kit de Cata

**Precio:** 25 euros / persona

**Fecha:** Viernes 12 de mayo a las 19:30h

**Reservas en:** 610 306 737 / 683 397 392 / 957 652 939

**Más info:** [www.alvear.es/visitas](http://www.alvear.es/visitas)

### ■ **Wine & Photo**

¿Quieres aprender a realizar preciosas fotografías entorno a la bodega y vinos? Ahora te puedes convertir en un auténtico winelover. Con esta actividad queremos acercar a los aficionados de la fotografía al enoturismo, visitando la Bodegas Alvear (1729), mediante un curso teórico práctico de la mano de una reconocida fotógrafa experta en fotografía gastronómica, Andreina Contreras.

**Precio:** 25 euros / persona

**Incluye:** Una sesión formativa, visita y cata de sus vinos mientras realizan una sesión fotográfica. Andreina Contreras te dará las claves para captar las mejores imágenes, con la máxima expresión

**Fecha:** 7 y 14 de mayo en Bodegas Alvear

**Más info y Reservas en:** 610 306 737 / 683 397 392 / 957 652 939

## Bodega Rockera Cabriñana

### ■ **Visita Guiada Básica**

Consistirá en: visita de las principales zonas de la bodega donde se podrá observar los diferentes procesos de elaboración del vino, acabando en la sala de música donde se podrá degustar un Vermut Flamenco.

**Precio:** 12,50 euros / persona

**Reservas en:** 639 523 949

### ■ **Cata Sensorial de Vino, música y poesía**

Bodega Rockera Cabriñana te ofrece una nueva forma de conocer el vino a través de la voz, la guitarra y la poesía.

En un espacio donde estos tres elementos se integran, se mezclan, juegan y se respiran, el vino se convierte en el hilo conductor de cinco canciones y cinco poemas que se intercalan para que sientas la uva, la cepa, la vendimia y la bodega.

- Cante: María Reyes
- Guitarra: Paco Gómez
- Poesía: María garal

**Fecha:** 12 de mayo a las 21:30 horas.

**Precio:** 20 euros / persona

**Reservas en:** 639 523 949 e [info@bodegarockera.com](mailto:info@bodegarockera.com)

### ■ **Senderismo en rama**

La actividad consiste una ruta senderista por el Cerro Macho de dificultad baja. A continuación se realizará una visita guiada por la bodega y se degustará tapas y paella.

**Fecha:** 21 de mayo

**Precio:** 20 euros / persona (mínimo 20 personas)

**Reservas en:** 699 928 636 / 639 523 949

## Lagar Cañada Navarro

### ■ **Visitas Regulares**

Durante los fines de semana de patios de bodega, a las 12.00 horas los sábados y a las 11.00 horas los domingos. La visita consistirá en:

Visita a la viña y bodega de tinajas.

Con explicación de la historia familiar, el proceso de producción del vino y del nuevo proyecto de vinos parcelarios Los Insensatos de la Antehojuela.

Para terminar con una degustación en el patio de tres vinos parcelarios del nuevo proyecto Insensatos de la Antehojuela que estamos desarrollando con base en el lagar Cañada Navarro.

**Precio:** 15€ / persona

**Duración:** 1 hora

**Reserva en:** 677 49 43 66

# Patios de Bodega

## Bodegas Pérez Barquero

### ■ Visita a bodega y cata de vinos

Visita guiada por personal de Bodega especializado. Recorre las distintas instalaciones, mostrando todo el proceso de elaboración, crianza y envejecimiento de vinos, brandies y vinagres de solera. Culmina con una Degustación en la "Sacristía" o el Patio de Pérez Barquero, lugares entrañables donde el visitante recibe también nuestras recomendaciones de cata y consumo. Con tres opciones de vinos y un pequeño aperitivo:

A) Viñaverde (blanco afrutado), Fino y PX Los Amigos.

Precio especial: 8 euros/persona.

B) Viñaverde, Finca La Cañada Verdejo de Albarizas, Fino Los Amigos, Vermouth Barquero y PX Los Amigos.

Precio especial: 12 euros/persona

C) Viñaverde y gama Gran Barquero de Fino, Amontillado, Oloroso y Pedro Ximénez.

Precio especial: 18 euros/persona

**Fechas:** sábados y domingos a las 11:30 h., Previa Reserva.

**Precio especial:** 8-18 euros / persona

**Duración:** 60-90 minutos

**Grupos:** consultar horarios y precios

**Reservas en:** 957 650 500 / 653 059 499 y [visitas@perezbarquero.com](mailto:visitas@perezbarquero.com)

## Bodegas Maillo

### ■ Visita guiada por entre viñedos, flores y vinos

Consta de visita guiada y explicativa del procedimiento de la molturación de la uva y la elaboración de nuestros vinos.

Es un recorrido por los viñedos, patios y instalaciones del lagar (lagareta fermentación, tinajas, crianzas biológicas y oxidativas).

Finalizada la visita se degustan cinco vinos, marinados con aperitivos afines.

**Horario de visita:** 12 a 13:30h

**Duración:** 1 hora y media aproximadamente.

**Precio:** 14 euros / persona (mínimo 4 personas)

**Reservas en:** 629 521 134 y [reservasbodegasmaillo@gmail.com](mailto:reservasbodegasmaillo@gmail.com)

## Bodegas Robles

### ■ Visita a viña ecológica y cata de 5 vinos con aperitivo

Nuestras experiencias incluye visita a viña ecológica con cata de un vino entre viñas y flores, donde se explica qué es y qué se hace en un viñedo ecológico, así como la poda, el despunte, el aclarado, la vendimia, la corta y el asoleo.

Tras el viñedo se visita la bodega y se lleva a cabo la explicación del sistema de elaboración de nuestros vinos. Sistema de crianza biológica bajo velo de flor, crianza oxidativa y mixta, sistema de envejecimiento por solera y criaderas, levaduras autóctonas... son conceptos que el visitante conocerá de primera mano. Y para terminar, clasificación de los vinos y cata dirigida con los cinco sentidos de cuatro vinos ecológicos con aperitivo.

**Duración:** 2 horas aproximadamente.

**Precio:** 20 euros / persona (mínimo 4 personas). Previa reserva. Los precios incluyen la visita guiada a la viña y a la bodega y cata de 5 vinos y aperitivos.

**Reservas en:** 609 131 111 y [visitas@bodegasrobles.com](mailto:visitas@bodegasrobles.com)



+ info: [www.montilla.es](http://www.montilla.es) / 672 78 05 21

