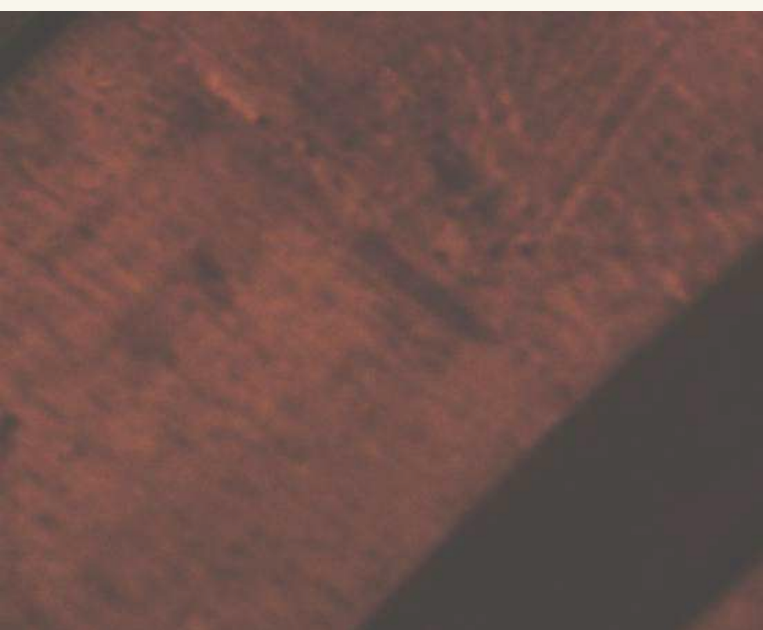


X XORNADAS DE PORTAS ABERTAS DAS RUTAS DO VIÑO DE GALICIA

VALDEORRAS

8 AL 10 DE OCTUBRE DE 2021

Bus do viño, catas, visitas, actividades,
gastronomía... y mucho más.



VIERNES

8 DE OCTUBRE DE 2021

17:00-20:00

Ruta para conocer la producción de la pizarra junto con la visita a una bodega con cata incluida.

Organizado por Enoturismo Galicia.

Coste: 27€/pax.

Contacto Reserva: 676 10 16 49.

info@enoturismogalicia.es

20:00

Acto de inauguración X Xornadas de Portas Abertas junto con el nombramiento del embajador en el Pazo del Castro a las 20:00.

22:00-24:00

Cata de 3 vinos con observación de estrellas a cargo de un astrónomo en los Jardines del Pazo del Castro. Coste: 5€/pax. Aforo 30 pax (mínimo 18 pax para realizar la cata)

Contacto Reserva: 988 32 11 50 / 604 07 87 53

info@rutadelvinovaldeorras.com



SABADO

9 DE OCTUBRE DE 2021

10:00

Bus do Viño con salidas desde Ponferrada, Lugo, Ourense y Santiago con visitas a las bodegas participantes en las Xornadas. Los asistentes visitarán, además de las bodegas, diferentes recursos de la comarca. Dispondrán de tiempo libre para comer, pudiendo disfrutar de alguno de los menús ofertados por los restaurantes asociados. Coste: 10€/pax. Incluye autobús y visitas a bodegas. Contacto Reserva: 988 32 11 50 / 604 07 87 53 info@rutadelvinovaldeorras.com

10:00-19:00

Ruta para conocer la producción de la pizarra junto con la visita a una bodega con cata incluida. Organizado por Enoturismo Galicia. Coste: 27€/pax. Contacto Reserva: 676 10 16 49. info@enoturismogalicia.es

11:00-13:00

Ruta enocultural "La Edad Media, el románico y el vino" con visita a la bodega Godeval y cata. Organizado por Valdeorras es Vino. Coste: 15€/pax máximo 10 pax. Contacto Reserva: 619 08 63 26. valdeorrasvino@gmail.com

12:00-13:30

Cata Godeval "A Godello sin misterios e os seus momentos", conducida por la sumiller Mercedes González. Incluye cata de un Godeval joven, uno añejo y otro criado con sus lías acompañados de pinchos. Organizado por la bodega Godeval. Coste 20€ persona. Reserva: 988 10 82 82. amigosdegodeval@godeval.com



SABADO

9 DE OCTUBRE DE 2021

17:00-20:00

Ruta enocultural "Un paseo por la historia de Valdeorras: una de romanos y guigurros". La actividad finaliza con la degustación de una copa de vino en el último punto de visita de la ruta. De 17:00 a 20:00.

Organizado por Valdeorras es Vino.

Coste: 15€/pax (máximo 10 pax). Reserva: 619 08 63 26. valdeorrasvino@gmail.com

17:00-21:00

Túnel del vino y muestra de artesanía en la Plaza Mayor del Ayuntamiento del Barco. A las 19:30 tendrá lugar una cata: "Vinos y Conservas", dirigida por la sumiller Mercedes González que también participará en el Túnel. La cata tiene un aforo máximo de 20 pax por lo que será necesaria la inscripción. (Mínimo 12 pax)

-Túnel del vino: 7€/pax. Se obsequiará a los asistentes con un catavino, No es necesaria la inscripción.

-Cata de conservas: 5€/pax

-Túnel y cata: 10€/pax. Es necesaria la inscripción previa en la cata.

Reserva: 988 32 11 50 / 604 07 87 53

info@rutadelvinovaldeorras.com

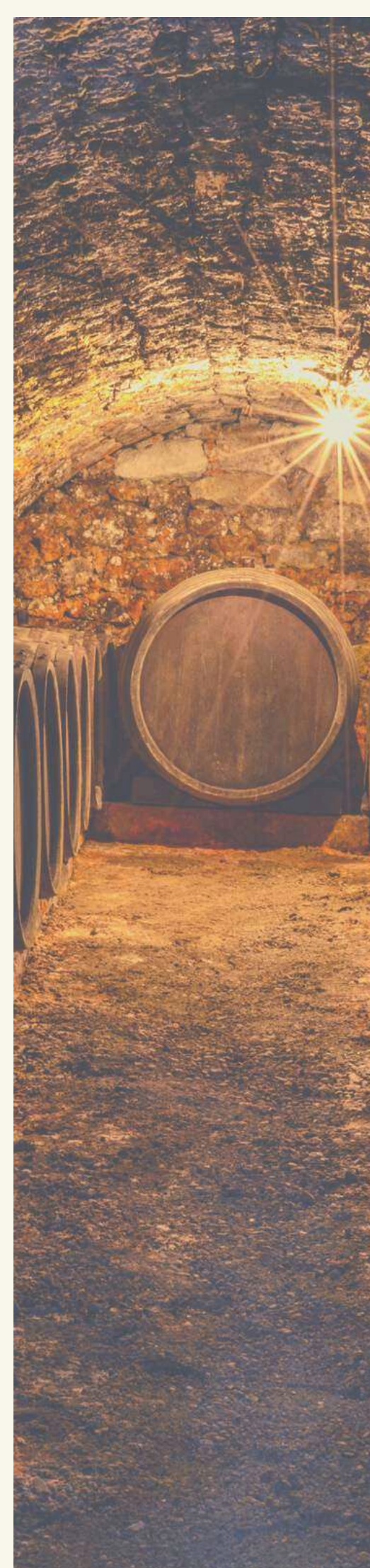
www.rutadelvinovaldeorras.com

21:30

Cena Maridaje en el Hotel Pazo do Castro, con un menú compuesto por cuatro platos y un postre, en los que se catarán vinos de la bodega Virgen de Galir y que serán comentados por el enólogo de la bodega.

Organizado por Pazo do Castro.

Coste del menú 40€/pax. Contacto reserva: 988 34 74 23/988 34 74 82/650 49 26 54. info@pazodocastro.com



DOMINGO

10 DE OCTUBRE DE 2021

10:00

Bus do Viño con salidas desde Ponferrada y Ourense con visitas a las bodegas participantes en las Xornadas. Dispondrán de tiempo libre para comer, pudiendo disfrutar de alguno de los menús ofertados por los restaurantes asociados.

Coste: 10€/pax. Incluye autobús y visitas a bodegas.

Contacto Reserva: 988 32 11 50 / 604 07 87 53

info@rutadelvinovaldeorras.com

10:00-15:00

Visita bancos y naves de pizarra junto con la visita a una bodega con cata incluida.

Organizado por Enoturismo Galicia.

Coste: 27€/pax. Contacto Reserva: 676 10 16 49.

info@enoturismogalicia.es

10:00-15:00

Ruta en bici eléctrica entre viñedos finalizando con una cata de vinos elaborados de alguno de los viñedos por donde discurre la ruta.

Organizado por Rutas Xanzá y Cecilia Fernández.

Coste 65€/pax. (Mínimo 4 pax - máximo 12 pax). Contacto

Reserva: 649 53 80 28 (Víctor) 607 34 22 31 (Cecilia).

info@rutazanza.com cecilia@ceciliafernandez.gal

11:00-13:00

Ruta enocultural "La Edad Media, el románico y el vino" con visita a la bodega Godeval y cata.

Organizado por Valdeorras es Vino.

Coste: 15€/pax (máximo 10 pax). Reserva: 619 08 63 26.

valdeorrasesvino@gmail.com

11:00-13:00

Pequeño tramo guiado por el Camino de Invierno desde el barrio de San Roque, en A Rúa, hasta la iglesia de San Esteban, tras el que habrá una cata impartida por la sumiller Mercedes González: "Vino como aperitivo" y acompañados de pinchos que tendrá lugar a las 12:30 horas.

Dicha cata tiene un aforo máximo de 20 pax por lo que será necesaria la inscripción. (Mínimo 12 pax). Coste

5€/pax. Reserva: 988 32 11 50 / 604 07 87 53

info@rutadelvinovaldeorras.





RUTAS BUS

HORARIOS E ITINERARIOS BUS DO VIÑO

SABADO 9 PONFERRADA

10:00 Albergue municipal de peregrinos Ponferrada
11:00 Adega Cepado (ruta viñado y visita bodega)
12:30 Adega A Coroa (visita bodega y cueva)
14:00- 16:00 Tiempo libre para comer
16:15 Adega Joaquín Rebolledo (visita bodega y cueva)
17:45 Adega Roandi (visita bodega y cueva)
20:00 Regreso a Punto de origen

Almuerzo en el restaurante Cova da Xabreira o en la Rúa
(El almuerzo no está incluido)

SABADO 9 LUGO

09:30 Ronda de la Muralla Lugo
11 : 00 Adega Casal (viñado y visita a bodega)
12 : 30 Adega Godeval (visita bodega y cueva)
14:00- 16:00 Tiempo libre para comer
16:15 Adega Quinta da Peza (ruta viñado y visita bodega)
17:45 Adega Alan de Val (visita bodega y cueva)
20:30 Regreso a punto de origen

Comida en el restaurante Palladium o en O Barco (La comida no está incluida)

SABADO 9 SANTIAGO DE COMPOSTELA

08:30 Parking del Estadio de San Lázaro
11:00 Adega Quinta da Peza (viñado y visita a bodega)
12:30 Adega Alan de Val (visita bodega y cueva)
14:00- 16:00 Tiempo libre para comer
16:15 Adega Godeval (visita bodega y cueva)
17:45 Adega Casal (viñado y bodega)
21:30 Regreso a Punto de origen

Almuerzo en el restaurante A Pepa o en A Rúa (almuerzo no incluido)



RUTAS BUS

HORARIOS E ITINERARIOS BUS DO VIÑO

SABADO 9 OURENSE

Hora de salida: 9:30 Parque de San Lázaro Ourense con posibilidad de hacer parada en Monforte de Lemos para recoger participantes.

11:00 Adega Joaquín Rebolledo (visita a bodega y cueva)
12:30 Adega Roandi (visita bodega y cueva)
14:00- 16:00 Tiempo libre para comer
16:15 Adega O Cepado (visita viñedo y bodega)
17:45 Adega A Coroa (visita bodega y cueva)
20:00 Regreso punto de origen.

Almuerzo libre en O Barco (El almuerzo no está incluido)

DOMINGO 10 PONFERRADA

09:30 Albergue municipal de peregrinos Ponferrada
10:30 Adega Godeval (visita bodega y cueva)
11:45 Adega Quinta da Peza (ruta viñedo y visita bodega)
13:00 Adega Alan de Val (visita bodega y viñedo)

Hora de regreso: 15:00 Punto de origen

DOMINGO 10 OURENSE

Hora de salida: 9:00 Parque de San Lázaro Ourense con posibilidad de hacer parada en Monforte para recoger participantes.

10:30 Adega Joaquín Rebolledo (visita bodega y cueva)
11:45 Adega Roandi (visita bodega y cueva)
13:00 Adega O Cepado (visita viñedo y bodega)

Hora de regreso: 15:30 Punto de origen.



ALOJAMIENTO

ESCAPADAS CON ALOJAMIENTO Y GASTRONOMÍA PARA 2 PERSONAS

HOTEL MONUMENTO 4* PAZO DO CASTRO

- 1 noche en habitación doble con desayuno,
- Copa de bienvenida
- Cena maridaje con vino de la D.O. Valdeorras

150€

Reservas: Hotel Pazo do Castro 988 34 74 23
info@pazodocastro.com
www.pazodocastro.com

HOTEL 3* PALADIUM

- 2 noches en habitación doble con desayuno
- 1 comida o cena del menú degustación jornadas de la ruta del vino
- 2 botellas de vino D.O. Valdeorras

230€

Reservas: Complejo hostelero Paladium 988 33 68 01
repcion@chpaladium.es
www.paladiumvaldeorras.es

OFERTAS ESPECIALES XORNADAS

1.- PENSIÓN AURUM

Reservas: 988 10 84 16 aurum@aurumpension.com
www.aurumpension.com

2.- HOTEL MALECON

Reservas: 988 68 49 32 hola@hotelmalecom.es
www.hotelmalecom.com

3.- CASA RURAL PACIO DO SIL

Reservas: 988 10 84 16 paciodosil@gmail.com
www.paciodosil.es

MENÚS

LA OFERTA GASTRONÓMICA

A PEPA (A RUA)

Menú 1

20€

Ensalada templada con vinagreta de mencia
Crepe rellena de Marisco

**

Bacalao gratinado

o

Carrilleras a la mencia

**

Tarta de queso al horno con frutos rojos

MENÚ 2

25€

Croquetas de lacón y pimiento
Fabas lobas con panceta y chorizo

**

Merluza en salsa marinera

o

Codillo braseado al horno

**

Brownie de la casa

(los menús van maridados con vinos de Valdeorras)

Es necesario reservar

Contacto para reservas: 988 68 28 12





MENÚS

LA OFERTA GASTRONÓMICA

PALADIUM (VILLAMARTIN DE VALDEORRAS)

Menú 1

30€

Risotto de boletus con panceta de Porco Celta
Castes Nobres (Adega Alan de Val)

**

Bacalao a la cazuela con mousse de coliflor y patata
Godeval godello (Godeval)

**

Crema tostada de huevo y castaña
Viñaredo tostado (Bodegas Santa Marta)

**

Agua, café, té y licores incluidos

MENÚ 2

35€

Vieira gallega a la plancha con vinagreta de
verduras y algas
Ventura godello (Adega A Pinguela)

**

Solomillo de ciervo asado a baja temperatura con
castaña frita y trinxat de berza y patata
A Costiña (Alan de Val)

**

Peras al vino con requesón y caramelo de mencia
Capela do Santo (Quinta da Peza)

**

Agua, café, té y licores incluidos

Es necesario reservar. Posibilidad de menú infantil.

Contacto para reservas: 988 33 68 01

MENÚS

LA OFERTA GASTRONÓMICA

PAZO DO CASTRO (O BARCO DE VALDEORRAS)

CENA MARIDAJE CON LA BODEGA VIRXE DE GALIR 40€

Raviolis crujientes de ternera "japo-gallega"
Maruxa Godello
**

Salpicón de pulpo y gambas sobre tartar de
tomate y aguacate
Maruxa Mencía
**

Merluza del Cantábrico sobre rissotto de alga
wakame y callos marinos
Regueirón Godello
**

Carrillera de cebón acompañada de puré de
mantequilla y trufa melanosporum con boletus pinícola
pago Galir Mencía
**

Filloa rellena de melocotón de viña al mencía Virxe
de Galir
Rosa Rivero Mencía

Durante el menú maridaje, los vinos serán explicados por
el enólogo de la bodega Virxe de Galir

Es necesario reservar

Contacto para reservas: 988 34 74 23 / 650 48 26 54