



JORNADA ESPECIAL "UN DÍA EN VENDIMIAS"

Domingos, 3, 10 y 17 de Octubre 2021

Visita Bodegas BAIGORRI en el mejor momento del año y no te pierdas nuestras novedades para este año.



Jornada especial "Un día en Vendimias"

Domingo, 3, 10 y 17 de Octubre 2021

11.30h Inicio de la jornada en el Mirador de Cristal y Visita por los viñedos de La Nava y El Mojón

A pie de viña podremos disfrutar de las uvas en la última fase del ciclo, así como una breve charla sobre los trabajos que realizamos a lo largo del año.

Si las condiciones climatológicas no permitieran la visita a los viñedos, se realizará la explicación desde el mirador de la bodega, rodeado de un inmenso mar de viñedos y con vistas a la Sierra de Cantabria y al pueblo de Samaniego.

12.00h Cata de uvas autóctonas

13.00h Visita por las instalaciones de la Bodega

A través de sus siete plantas subterráneas explicaremos todos los procesos de elaboración del vino por gravedad.

14:00h Menú degustación en el Restaurante BAIGORRI

Menú BAIGORRI compuesto por 6 platos elaborados con productos de la tierra y acompañados la gama de vinos clásica o Menú BAIGORRI con gama de vinos premium, incluyendo agua, pan y café.

Aforo: 10 personas

Durante toda la jornada se seguirá un estricto protocolo de higiene, seguridad y desinfección. Contamos con espacios muy amplios y totalmente diáfanos.

Precio: 75€ con gama de vinos clásica o 85€ con gama de vinos premium (IVA INCLUIDO)

Regalo de una botella BAIGORRI Crianza de 50 cl.

**Nota: Los domingos no se procesa uva por lo que ofrecemos actividades alternativas.*



**BAI
GORRI**

¡Elige tu experiencia de vendimias!

Opción B: Jornada Enogastronómica con el enólogo

Domingo, 10 de Octubre 2021

10:30h Visita por los viñedos de La Nava y El Mojón

A pie de viña se explicarán las diferentes etapas del ciclo vegetativo de la vid, así como los trabajos que realizamos durante el año para conseguir unos vinos con carácter y personalidad.

Si las condiciones climatológicas no permitieran la visita a los viñedos, el enólogo explicará los trabajos en campo desde el mirador de la bodega, rodeado de un inmenso mar de viñedos y con vistas a la Sierra de Cantabria y al pueblo de Samaniego.

11:30h Cata de vinos Premium

12:30h Visita privada con uno de nuestros enólogos por las instalaciones de la Bodega

A través de sus siete plantas subterráneas explicaremos todos los procesos de elaboración del vino por gravedad.

14:00h Menú degustación en el Restaurante BAIGORRI

Menú BAIGORRI compuesto por 6 platos elaborados con productos de la tierra y acompañados con 4 referencias de vinos BAIGORRI, incluyendo agua, pan y café.

¡Máximo 10 personas!

Precio: 90€ (IVA INCLUIDO)

Durante toda la jornada se seguirá un estricto protocolo de higiene, seguridad y desinfección. Contamos con espacios muy amplios y totalmente diáfanos.

**Regalo de una botella
BAIGORRI Crianza de 50 cl.**

**Nota: Los domingos no se procesa uva por lo que ofrecemos actividades alternativas.*

**BAI
GORRI**

