



RUTA DEL VINO  
DE ALICANTE

# DÍA MUNDIAL del ENOTURISMO

10 NOV '24



Actividades programadas para el 9 y 10 de noviembre

[rutadelvinodealicante.com](http://rutadelvinodealicante.com)



CELLER LES FRESES

JESÚS POBRE

## DESCUBRE LES FRESES

**Domingo 10 de noviembre**  
**En Castellano a las 11.30 h**  
**En Inglés a las 13.30 h**

Conoce nuestra viña, la bodega y el proceso de elaboración.

Después cataremos 3 vinos con productos tradicionales de nuestra comarca.

Duración aproximada 1h 45 min.

Visita gratuita para niños, que durante la cata tomarán mosto.

20€

CELLER LES FRESES  
Alquería de Ferrando s/n, Jesús  
Pobre, Denia

[www.lesfreses.com](http://www.lesfreses.com)  
[celler@lesfreses.com](mailto:celler@lesfreses.com)  
T. +34 682 53 94 63



VINOS DE ALGUEÑA

ALGUEÑA

## CATA ESPECIAL: EL FONDILLÓN EN NUESTRA HISTORIA

Sábado 9 de noviembre  
10.30 h

Visita a la bodega desde el campo.

Conocerás la historia de nuestra zona y de nuestro maravilloso guardianes del fondillón.

Cata de 3 vinos y copa de fondillón con un pequeño aperitivo de productos de la zona.

15€

VINOS DE ALGUEÑA  
Carretera del Rodriguillo  
Km 29,500, Algueña

[www.vinosdealguenya.es](http://www.vinosdealguenya.es)  
[bodega@vinosdealguenya.es](mailto:bodega@vinosdealguenya.es)  
T. +34 965 476 113



LAUDUM  
FONDILLÓN  
GRAN RESERVA

ESTE ES EL VINO QUE ALEXANDRO  
DUMAS, EN SU LIBRO "EL CONTE DE  
MONTESQUIEU" NOS REVELA COMO  
EL CONDE LE OFRECE AL MAJOR  
DE CAVALIERS, BUEN CONOCEDOR  
DEL ARTE DEL VINO, ELIGIR ENTRE  
UNA COPA DE BORDEAUX O  
DE ALCAJES, RESPONDIENDO EL  
MAJOR, SIN ALCANZAR, DE SU VINO  
PREFIRIENDO ASÍ EL FONDILLÓN  
EN SU BODEGA. NUESTRO  
LAUDUM FONDILLÓN.

LAUDUM  
FONDILLÓN  
GRAN RESERVA

ESTE ES EL VINO QUE ALEXANDRO  
DUMAS, EN SU LIBRO "EL CONTE DE  
MONTESQUIEU" NOS REVELA COMO  
EL CONDE LE OFRECE AL MAJOR  
DE CAVALIERS, BUEN CONOCEDOR  
DEL ARTE DEL VINO, ELIGIR ENTRE  
UNA COPA DE BORDEAUX O  
DE ALCAJES, RESPONDIENDO EL  
MAJOR, SIN ALCANZAR, DE SU VINO

BODEGAS BOCOPA

PETRER

## EL FONDILLÓN, VINO DE REYES

Sábado 9 y domingo 10 de noviembre  
11.30 h

A través de un vídeo descubrirás nuestro proceso de elaboración de vino, que completaremos con un recorrido por las instalaciones.

También descubrirás los secretos de nuestro "Fondillón" terminamos con la degustación de 3 de nuestros vinos y una copita de Fondillón.

15€

BODEGAS BOCOPA  
Autovía A31 Km. 200-201  
Salida Elda Hospital

Paraje Les Pedreres  
Petrer

[www.bocopa.com](http://www.bocopa.com)  
[enoturismo@bocopa.com](mailto:enoturismo@bocopa.com)  
T. +34 673 993 898



BODEGA DE TEULADA

TEULADA

## DESCUBRE LA REINA DE LA MARINA ALTA: LA MOSCATEL

Sábado 9 de noviembre  
11.30 h

Sumérgete en el mundo del vino, conociendo in situ todo el proceso de elaboración de un vino. Desde la entrada en tolva hasta el embotellado.

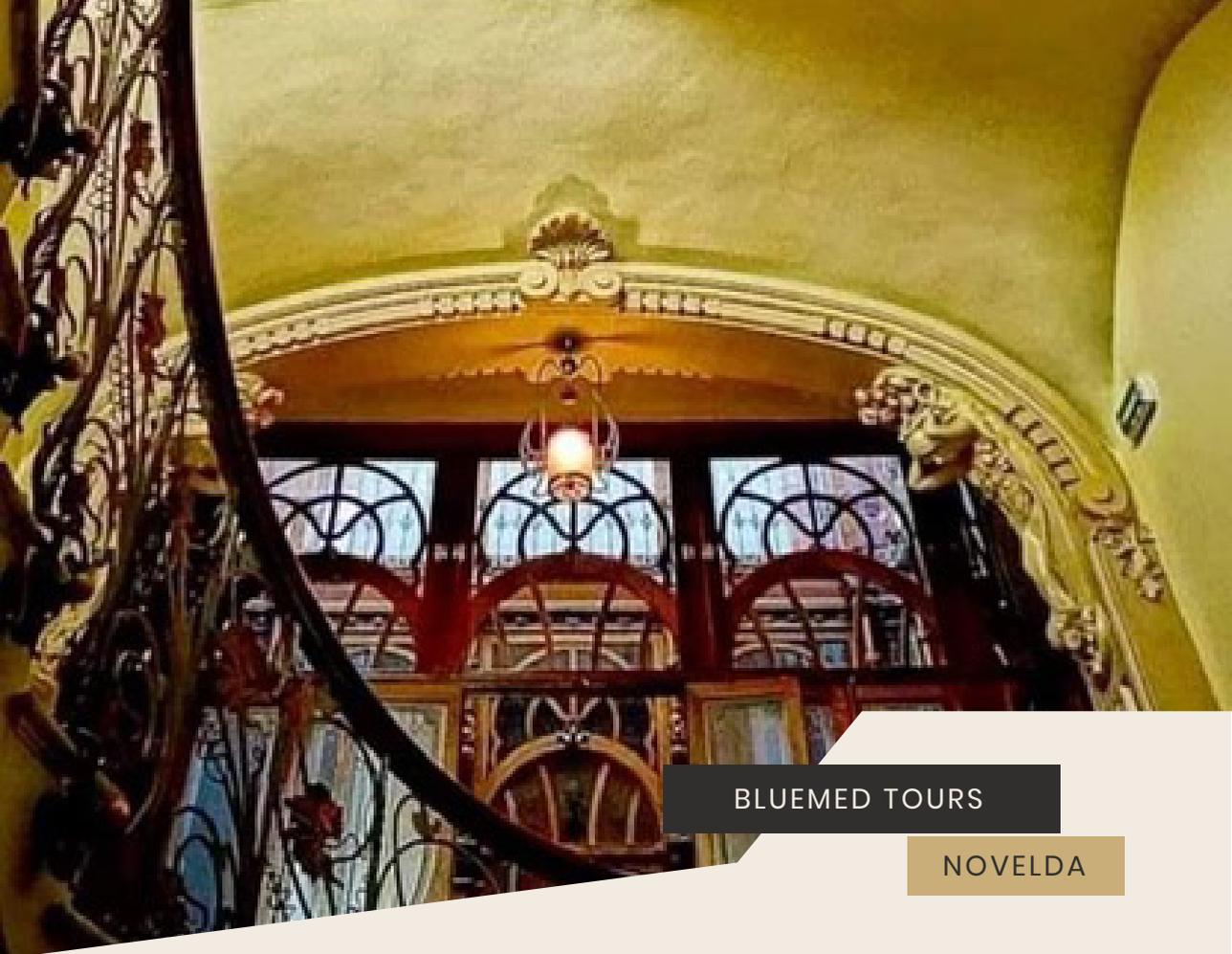
Cata maridaje de 4-5 vinos todos elaborados en la misma bodega que previamente habrás visitado. Somos productores y elaboradores.

Bodega emblemática en el corazón de la Marina Alta.

18€

BODEGA DE TEULADA  
Avda. las palmas, 32  
Teulada

[www.bodegateulada.com](http://www.bodegateulada.com)  
[bodegadeteulada@gmail.com](mailto:bodegadeteulada@gmail.com)  
T. +34 965 740 051



BLUEMED TOURS

NOVELDA

## EL SABOR DEL MODERNISMO

Sábado 9 de noviembre  
11.00 h

Tour por la Novelda Modernista, para conocer la historia de Antonia Navarro y como llego el modernismo y la importancia del vino en el siglo XIX en el Vinalopó.

Terminaremos con una cata de los vinos de la Pitxotxa, (Blanco, Rosé, Modernitxen) y sus tapas correspondientes.

25€

BLUEMED TOURS  
Pintor aparicio 28  
Alicante

[www.bluedmedtours.com](http://www.bluedmedtours.com)  
[marcbluedmed@gmail.com](mailto:marcbluedmed@gmail.com)  
T. +34 679 899 880



BODEGAS RIKO

XALÓ

## EL VINO: DEL CAMPO A LA MESA

Sábado 9 de noviembre  
11.00 h

Desde la bodega pasaremos hasta uno de nuestros viñedos favoritos, donde empieza la magia del vino.

Conocerás la historia de esta tierra, las variedades que trabajamos y nuestro proyecto familiar.

Al regresar a la bodega, aprenderemos los secretos de los enólogos en la cava, un lugar lleno de vida, de barricas y de ánforas para la crianza.

Terminarás degustando nuestros vinos y mistelas más emblemáticos, maridados con tapas locales.

15€

BODEGAS RIKO  
Avda Pla de la sèquia, 33  
Xaló

[www.bodegasriko.com](http://www.bodegasriko.com)  
[visitas@bodegasrikoxalo.com](mailto:visitas@bodegasrikoxalo.com)  
T. +34 966 480 294



MASOS GUADALEST

GUADALEST

## MENÚ MARIDAJE - EXPERIENCIA TRILOGÍA

Sábado 9 y domingo 10 de noviembre  
14.00 h

Para los amantes de la buena mesa, se ofrece una experiencia culinaria única que incluye una visita a la sala de cubas y barricas.

Tras ella, podrás disfrutar de un maridaje especial con productos locales y de temporada, elaborado por nuestro Chef Enrique Martínez, quien ha elaborado un menú degustación basado en productos de proximidad y KM0.

La experiencia incluye la cata de las 4 etiquetas MASOS y de su aceite de oliva virgen extra, Oro de Masos.

75€

MASOS GUADALEST  
CV-70, Km. 34, 1  
Benimantell

masosguadalest.com  
bodega@masosguadalest.com  
T. +34 965 295 577



ENRIQUE MENDOZA

L'ALFAZ DEL PI

## EXPERIENCIA GOLD, “UN PASEO POR LA MONASTRELL”

Sábado 9 de noviembre  
10.00 y 12.00 h

Esta, será una cata especial, donde contaremos de forma excepcional con nuestros dos monovarietales de Monastrell de la gama premium: EM Estrecho y EM Las Quebradas.

Dos Monastrelles, cultivados en suelos de arena y piedra caliche respectivamente. Donde se hace palpable la influencia que tienen a la hora de imprimir su carácter en el vino, y nos muestran cómo el terreno puede influir de una forma tan significativa en una misma variedad.

25€

BODEGAS ENRIQUE MENDOZA  
Camino del Romeral 42  
L'Alfaz del Pi

[www.bodegasmendoza.com](http://www.bodegasmendoza.com)  
[enoturismo@bodegasmendoza.com](mailto:enoturismo@bodegasmendoza.com)  
T. +34 965 888 639



PEPE MENDOZA CASA AGRÍCOLA

LLÍBER

## EXPERIENCIA VISITA Y CATA VINOS PREMIUM

Sábado 9 de noviembre  
10.00 y 12.00 h

La experiencia consta de un recorrido guiado por nuestras instalaciones. Comenzamos la visita con una copa de vino en mano.

El tour guiado arranca en nuestra BODEGA para pasar luego al RIURAU árabe del XIX. Después conoceremos los métodos de elaboración y guarda de nuestros vinos para la próxima añada.

La experiencia continua en las VIÑAS en la parte alta de nuestra bodega, disfrutando de las vistas y la tranquilidad del valle.

Para finalizar, disfrutaremos de la cata de nuestros mejores vinos en la SALA de CATAS. Una degustación de 7 vinos en total.

14€ niños  
28€ adultos

28€

Finca de Abargues,  
Partida Pla de Llíber Nº 25  
Llíber

[www.casaagricola.es](http://www.casaagricola.es)  
[enocultura@casaagricola.es](mailto:enocultura@casaagricola.es)  
T. +34 688 344 767



BODEGA FINCA COLLADO

SALINAS

## EXPERIENCIA GASTRO-NATURALEZA

Sábado 9 de noviembre  
De 13.00 a 16.00 h

Finca Collado junto con Gastronatura propone una experiencia que combina entorno, producto y naturaleza.

En esta ocasión, de la mano de Alexandre Carrascosa, disfrutaremos de los vinos de Finca Collado en un formato diferente. Alexandre ha creado un menú gastronómico acorde con los vinos y el entorno que nos ofrece la bodega.

Naturaleza, cultura, artesanía, vino, comida y buena compañía.

¡Celebra con nosotros el día Mundial del Enoturismo!

60€

FINCA COLLADO  
Carretera de Salinas -  
Villena, s/n, Salinas

[www.fincacollado.com](http://www.fincacollado.com)  
[enoturismo@fincacollado.com](mailto:enoturismo@fincacollado.com)  
T. +34 607 510 710