



AYUNTAMIENTO DE LEÓN

ENOTURISMO EN LEÓN





LEÓN, DONDE SIEMPRE QUIERES VOLVER

Uno lo nota, y es que se siente muy bien a su llegada a León, un lugar donde disfrutar de lo esencial, de lo de verdad. Pasar el día en la calle, tomar un vino acompañado de una de las variadas y tan reconocidas tapas de sus bares y restaurantes y siempre rodeado de gente, entrar en comercios de toda la vida, saborear su rica y variada despensa, sentirse seguro, descansar y volver a empezar. Y todo esto en un contexto cultural efervescente, típico de una ciudad que evoluciona y que vive, León está entre las ciudades con mayor movimiento cultural de España: conciertos, museos, teatro, festivales, salas de exposiciones, eventos deportivos, tradiciones,... un lugar donde nunca renuncias a un buen plan.

La feria del vino se celebra en León en la Plaza de San Marcelo en el mes de junio con una muestra de sus variedades y bodegas más representativa.

León siempre te muestra su frescura y no te deja indiferente: nuevos edificios y áreas de la ciudad, diferentes movimientos culturales y gastronómicos en una particular sincronía digna de experimentar en primera persona, que no te lo cuenten, mejor vivirlo.

Conocido es, el extraordinario enclave de León siendo cruce de caminos y civilizaciones que la dotan de ese aire de hospitalidad albergando al foráneo.

BODEGAS A UN PASO DE LEÓN

Cada rincón de la ciudad aúna esa conjugación de lo vivido con el presente, uno puede descubrir parte de su historia en lugares como su maravillosa Catedral, el espectacular Panteón Real de San Isidoro, sus restos romanos o la Casa Botines de Antonio Gaudí o dejarse sorprender por la contemporaneidad de edificios como el MUSAC, el Auditorio o el nuevo Palacio de Exposiciones, y es que León tiene mucha historia y mucho presente.

León está rodeado por un contexto natural privilegiado con multitud de enclaves que quedarán grabados en la retina y con una frontera permeable con varias provincias y comunidades diferentes que sin duda impregnan a

León de una idiosincrasia multicultural única. Muestra de este entorno son las numerosas bodegas que se pueden visitar a tan sólo unos minutos de la ciudad, y que transmiten la gran tradición vitivinícola de esta tierra.

En León se pueden degustar sus vinos de dos variedades de uva autóctonas y prácticamente únicas en el mundo, como son el Prieto Picudo y el Albarín.

Será por su luz, su historia, encanto, tradición, su gastronomía,... y mucho más, por lo que siempre quieres volver a León.

DISTANCIA DESDE LEÓN

BODEGAS VITALIS	-----	33 km
BODEGAS Y VIÑEDOS CASIS	-----	54 km
GORDONZELLO	-----	61 km
PARDEVALLES	-----	43 km
TAMPESTA, BODEGAS Y VIÑEDOS	-----	43 km



Cata



Cata + picoteo



Tienda



Visita bodega



Visita viñedos



Accesibilidad



Eventos



Con cita previa



Duración



BODEGAS VITALIS

UNA FAMILIA UNIDA APOSTANDO
POR LA CALIDAD CON IMAGEN PROPIA



Bodegas Vitalis está situada al sur de la provincia de León, zona de gran tradición vitivinícola. Las nuevas instalaciones cuentan con la última tecnología para la elaboración y crianza del vino. La bodega dispone también de un área social y un centro de interpretación de la viña y el vino.

Vitalis te ofrece adentrarte en el apasionante mundo del vino de la mano de Francisco y Aurora, quienes te harán disfrutar con sus explicaciones sobre los diferentes aspectos de la elaboración y cata del vino. Bodegas Vitalis consta de varias zonas conexas, formadas por área de elaboración, sala de ba-

rricas, área de crianza en botella, zona de embotellado y expedición, además de un centro de interpretación de la viña y el vino, sala de catas y tienda gourmet.

La visita finaliza con una cata degustación de nuestros vinos más representativos, acompañado de una tapa de queso y embutidos de León.

Existe la posibilidad de cata maridaje de nuestros vinos y chocolates Santocildes para grupos mínimos de 25 personas y bajo petición o la posibilidad de cata maridaje de nuestros vinos y quesos de oveja Manzer, también grupos mínimos de 25 personas y bajo petición.



1 hora

Carretera Villamañán-Astorga, Km 33
24234 Villamañán

T 987 131 019 / 676 329 468
vitalis@bodegasvitalis.com



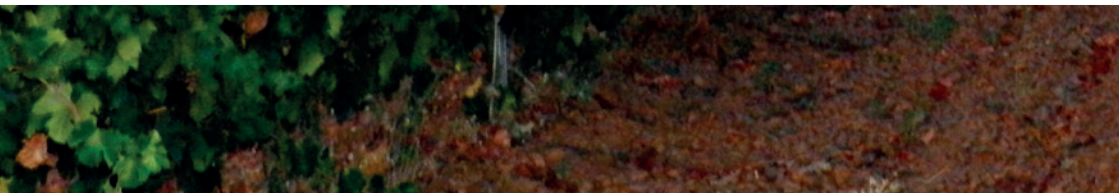
Vinos de referencia: **+ LÁGRIMA DE VITALIS**
+ VITALIS

www.bodegasvitalis.com



BODEGAS Y VIÑEDOS CASIS

VINOS CON HISTORIA



Hace más de medio siglo que el enólogo riojano Pedro Casis llegó a estas tierras ubicadas a la vera del Camino de Santiago. Aquí se enamoró, arraigó y dedicó toda su vida al cuidado apasionado de sus viñedos y de los vinos que añada tras añada maduraban en la bodega. Su pasión, trabajo y empeño fraguaron en el primer Prieto Picudo Gran Reserva de la DO León cosechando premios a nivel internacional, demostrando así que el trabajo duro en las viñas, la maestría en el manejo de las barricas y la pasión por el trabajo bien hecho hacen historia.

Ese amor lo heredó su hija Ana, que de la mano de Pedro, año tras año fue apren-

diendo a innovar desde la tradición, siempre con un punto de rebeldía que se nota especialmente en Los Turuntales. El espíritu de Bodegas y Viñedos Casis es que sus vinos expresen todo el carácter de estas tierras.

Si quieres recorrer el apasionante camino que va desde nuestras viñas hasta que se hacen los vinos, programa la visita que mejor se adapte a tu perfil. Estaremos encantados de recibirte para que nos conozcas. Juntos crearemos una experiencia diferente.

Bajo demanda, y previa reserva, se organizan visitas a la bodega.



A demanda del cliente

Camino de las Bodegas
24325 Gordaliza del Pino

T +34 987 699 618
correo@bodegascasis.com



Vinos de referencia: **+ CASIS**
+ LOS TURUNTALES

www.bodegascasis.com



GORDONZELLO

LA ILUSIÓN DE TODO UN PUEBLO

En Gordonzello son capaces de conjugar valores como la funcionalidad, la higiene e identidad corporativa, fiel reflejo de su manera de trabajar firme y minuciosa, cuidando hasta el último detalle en los productos, y ofreciendo un servicio eficaz y personalizado.

Te invitamos a descubrir un secreto de aromas, color, cuerpo y sabores que guarda nuestra tierra, nuestros vinos y nuestra gente. Comenzamos en el 'Jardín de Variedades o Museo de Variedades', pasearás por las más de 100 variedades de vides de todo el mundo con las que contamos. Recorreremos la "Ruta de La Viña y El Vino" en coche, bicicleta, pa-

seando o incluso en nuestra Carrera Entrecepas que celebramos cada año entre el segundo y el tercer domingo de junio.

Nuestro 'Centro de Interpretación de la Viña y El Vino' nos sumerge en los orígenes de la tradición vitivinícola de nuestra zona. Seguimos en nuestras instalaciones de elaboración y crianza, allí la tecnología nunca pierde de vista al origen y finalizamos con una cata dirigida de nuestros vinos.

Desde el 1 de septiembre al 14 de julio los horarios de visita son de 11h30 a 16h30. Del 14 julio al 31 de agosto de 11h30 a 18h30.



90 minutos

Alto de Santamarina, s/n
24294 Gordoncillo

T 987 758 030
info@gordonzello.com



Vinos de referencia: + **PEREGRINO**
+ **GURDOS**
+ **COSTANA**

www.gordonzello.com



Pardevalles

Rafael Alonso funda Viñedos y Bodega Pardevalles en 1949, siguiendo una tradición familiar de generaciones dedicadas al cultivo de la vid y la elaboración de vino. En la actualidad, la segunda y tercera generación de la familia rigen la bodega. La filosofía de la bodega se sustenta en elaborar vinos que expresen el carácter y la identidad de donde provienen, con un profundo respeto hacia el terruño y a las variedades de uva autóctonas, aunando tradición, innovación y buen hacer.

Comenzaremos el recorrido visitando el viñedo para ver a pie de campo las variedades autóctonas, su historia y su

evolución. Podrás sentir con tus manos el terruño, conocer la viticultura y las técnicas que practicamos en nuestras cepas. Seguiremos la visita adentrándonos en la bodega para descubrir los tipos de vino que elaboramos. Conocerás los procesos de elaboración tradicionales y la aplicación de las últimas tecnologías, así como la crianza y conservación del vino. Finalizaremos la visita con una cata de varios de nuestros vinos maridados con algún producto de temporada. La visita a Pardevalles es un recorrido con los 5 sentidos por la cultura e historia del vino. La duración es de dos horas y las visitas deben ser concertadas previamente.

PARDEVALLES TRADICIÓN, INNOVACIÓN Y BUEN HACER



2 horas

Carretera León, s/n
Valdevimbre

T 987 304 222
info@pardevalles.es



Vinos de referencia:
+ **PARDEVALLES**
+ **GAMONAL**
+ **CARROLEÓN**

www.pardevalles.com





TAMPESTA, BODEGAS Y VIÑEDOS

VINOS CON PERSONALIDAD Y CARÁCTER

Desde Tampesta os invitamos a conocer de primera mano nuestras instalaciones. Realizamos visitas guiadas en las cuales se explica detalladamente la historia de la bodega, de la DO León, así como todo el proceso de elaboración del vino. Cataremos vinos en depósito y en barrica. Finalmente, en la sala de catas degustaremos las distintas referencias que elaboramos, así como otros productos de la zona.

Nuestra bodega está integrada entre las tradicionales cuevas de la zona, dentro del casco urbano de Valdevimbre. Tras la visita podrán disfrutar de la gastronomía tradicional leonesa en cualquiera de las

distintas Cuevas-Restaurante a escasos minutos a pie de nuestras instalaciones.

Por último, les invitamos a completar la jornada visitando Valdevimbre, pueblo con larga tradición vitivinícola donde encontrarán el 'Centro de Interpretación del Vino DO León'.

Desde Bodegas Tampesta, apostamos por la tradición vitivinícola de la zona de Valdevimbre, al sur de la provincia de León donde se encuentra la mayor plantación de viñedo de Prieto Picudo, que monopoliza la imagen y seña de identidad de los vinos acogidos a la DO León. Les esperamos.



2 horas

La Socollada, s/n
24230 Valdevimbre

T 655 634 656 / 987 304 307
bodegas@tampesta.com

Vinos de referencia: + **TAMPESTA**
+ **MANEKI**
+ **GOLÁN**



www.tampesta.es

¿CÓMO DISFRUTAR DE UN LEÓN?

Da igual que sea un León blanco, un León rosado o un León tinto, lo verdaderamente importante es disfrutar mientras lo estás tomando, porque está buenísimo y porque te sienta genial.

Tan sólo hay dos consejillos sencillos que deberías seguir para disfrutar de nuestros vinos:

TEMPERATURA

Cuando quieras disfrutar de un blanco o de un rosado es importantísimo la temperatura. Si lo vas a tomar en casa, es fácil: a la nevera dos horas antes de beberlo o incluso al congelador media hora antes. En el caso de que lo tomes fuera de casa pide siempre que te lo sir-

van frío. Parece una tontería pero beber un blanco o rosado que no esté frío no te va a permitir disfrutar al 100% del mismo. Cuando está frío, los aromas están "atrapados" en él y a medida que lo vas bebiendo se van liberando poco a poco y así tú los puedes percibir; si el vino lo tomas caliente, no solo te vas a perder toda la liberación de aromas, sino que probablemente el vino no te llegue a gustar tanto.

En el caso de los tintos, simplemente la temperatura ambiente suele ser suficiente, a no ser que estemos en verano con 30 grados a la sombra o el vino esté cerca de una fuente de calor. El vino tinto, al tener una estructura y un cuerpo diferente al de los blancos y rosados, se debe tomar entre 14 y 18 grados.

COPA O VASO

La respuesta es fácil, la copa gana por goleada al vaso. Y esto nos lleva a otra pregunta: ¿cualquier copa vale para tomar un vino? La respuesta en este sentido es rotunda: NO. Una mala elección de la copa nos puede perjudicar tanto como tomar un vino fuera de su temperatura correcta. Busca siempre copas de cristal que tengan el "culo" ancho y la "boca" estrecha, así conseguirás que los aromas se concentren en la boca de la copa y puedas oler todo lo que el vino te ofrece.

DESTRUYENDO MITOS

¿Qué es eso de que el vino es mejor cuanto más años tenga? El vino tiene un ciclo de vida y llega un momento en el que incluso dentro de la botella el vino se estropea. En el caso de nuestros vinos de León te recomendamos que los blancos y rosados los disfrutes en el año o año y medio tras su elaboración; los tintos jóvenes, sin haber pasado por barricas, los bebas dentro de los 2 años siguientes a su añada y en el caso de

los tintos con estancia en barricas, los crianzas, reservas y gran reservas, sí que puedes esperar incluso por encima de los 5 años tras su elaboración.

No te pases horas dando vueltas a una copa de vino viendo cómo éste resbala por el interior del vidrio y pienses que cuanto más tarde en caer es porque el vino es mejor.

Esa mancha que deja el vino al resbalar por la copa se llama lágrima y nos da una idea de la cantidad de alcohol que tiene el vino pero nada más. Pero si quieres ver el grado alcohólico del vino, mira en su etiqueta.

Recuerda que lo verdaderamente importante es disfrutar del vino, sólo o en compañía, porque están buenos y porque son de León. Detrás de cada vino de León está la historia de cada uno de los que lo hacen en nuestra tierra con sus propias manos, y delante hay otra historia, la tuya, la de cada uno de nosotros en cada botella que descorchamos.



**¿Y CÓMO
DISFRUTAR
DE LEÓN?**





LEÓN, encrucijada de caminos y reino entre culturas, ha sabido conjugar su patrimonio con modernidad y aprovechar que siempre ha sido hospitalario dando cobijo al caminante para mantener esa esencia, dotando a la ciudad de ese aire desenfadado que le confiere el “encanto” del que tanto hablan todos los que la visitan.

Por derecho propio, el Camino de Santiago es una piedra angular en la memoria colectiva leonesa. A lo largo de los siglos, la capital ha presenciado el eterno trasiego jacobeo protagonizado por los peregrinos. La antiquísima ruta de las estrellas está llena de mitos y de sentimientos indescriptibles. Y León, fiel a su legado milenario de hospitalidad, cuenta con suficientes alojamientos y otras atenciones pensadas para los viajeros.

La ciudad te descubrirá sus secretos del pasado, sus grandes leyendas entorno a los monumentos, su explosión de luz y color otorgando esa especial luz reflejada en cada imagen que te lleves de tu visita.

Ahora, con la alta velocidad, ya no hay excusa para perderse por sus callejuelas y encontrarte con sus 2.000 años de historia presentes en cada rincón, recordándote su pasado romano, su nobleza de reyes y caballeros, o la belleza de sus edificios modernistas.

Pero León es mucho más, es el lugar donde siempre encontrarás música, teatro, ese festival que te sorprenderá o la tradición de sus fiestas en sus calles, porque sí, **León vive sus calles**. León tiene una decidida vocación literaria, pero también la música y la cultura son los ejes sobre los que gira buena parte de la agenda cultural, gracias a iniciativas de tanto calado como el **Festival Internacional de Órgano Catedral de León**, o el **Purple Weekend**, un festejo de inspiración mod que llena León de ritmos musicales, desenfado, color y una estética que nos acerca a la prodigiosa década de los 60 o también el **Festival Internacional de Magia Ciudad de León**, celebrado a finales de diciembre... y así un largo etcétera con multitud de conciertos y eventos que plagan la programación mes a mes.

El corazón de León se adereza en su gastronomía, en el alterne y el disfrute de la ciudad mediante el “tapeo”, el rey por excelencia, pero sin olvidar ese gran recorrido por toda su restauración con grandes contrastes. Muchas fiestas de arraigo leonés llevan alrededor un exquisito manjar como San Froilán (morcilla y chorizo a raudales, rosquillas de San Froilán...), Semana Santa (todo aquel que disfrute de la pasión leonesa disfruta del alterne al más puro estilo leonés donde la estrella es la “limonada” hecha con vino y frutas acompañada por las tapas). No hay que olvidar que en los casi 2.000 años de historia que atesora nuestra tierra siempre han estado presente las influencias de las diferentes culturas a lo largo de los siglos.

En León todo convive, desde la tradición e historia del patrimonio, tanto gastronómico como cultural, a la vanguardia y modernismo de la arquitectura trasladado al tratamiento modernista de la mesa leonesa y sus materias primas.

Visitar León nunca deja indiferente a nadie, “León es todo lo que necesitas”.



MÁS INFO

Turismo León

Ayuntamiento de León

Plaza San Marcelo

T 987 878 327 - 987 878 336

turismo@aytoleon.es

www.leon.es



AYUNTAMIENTO DE LEÓN

DO León

Edificio Mirador de la Condesa

Complejo 'La Isla'

24200 Valencia de Don Juan, León

T 987 751 089

info@doleon.es

www.doleon.es



LEÓN

Denominación de Origen



#I DO
LEÓN



AYUNTAMIENTO DE LEÓN



LEÓN

Denominación de Origen