

# Menús

## Nuevo Yugo de Catilla

Queso con uvas

Arroz cremoso con setas al verdejo.

Chipirones rellenos en salsa de cigales.

Carrillera de ibérico al vino tinto con crema de membrillo.

Leche frita con base de natillas al caramelo.

Vino de la casa, agua y café.

**27€ por persona**  
**Menú infantil 10€ niños**

## Los Tarantos

Pan de Boecillo

Pate de lechazo churro al horno de leña con pasas y reducción de Pedro Ximénez

Milhojas de manzana, morcilla y uvas pasas

Bacalao confitado, gelatina de verdejo lima

Pincho de lechazo al Sarmiento

Canutillos de las monjas, con uva tinta confitada

Café de puchero

Bodegas Vizar

Agua

**30€ por persona**  
**Menú infantil 12€ niños (Hinchables)**

## Las Brasas de Boecillo

Morcillas de citalas

Chorizo al vino de rueda

Ensalada del Vendimiador

Pluma Ibérica a la brasa con salsa de uva garnacha

Tarta de queso con mermelada de Tempranillo

Vinos de mucedos y de la ribera.

Pan, Café y chupitos.

**20€ por persona**  
**Menú infantil 10€ niños**

## La Cueva de Espartano

Sorbete de limón y vino frizzante

Huevos Mollet al vino tinto

Hamburguesa de lechazo rellena de uvas con queso curado y jamón ibérico en pan rústico

Peras al vino

Café, chupito y vino

**20€ por persona**  
**Menú infantil 8€ niños**  
**(Taller de pintacaras)**



PROVINCIA DE VALLADOLID  
**mucho que  
ver contigo**

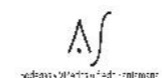
## ORGANIZA



## COLABORADORES



Las Brasas  
de Boecillo



II Experiencia

*Vendimia*  
Bodegas de Boecillo

# Experiencias



## Historia de las bodegas

Cuentan las crónicas que en 1156 Alfonso VII cazaba en el monte Alcoy, desde Puente Duero a "Buezillo" como se denominaba en esa época. En 1416 ya se había establecido en "El Abrojo" a 1km de las bodegas. Los Franciscanos del Abrojo ya elaboraban caldos en el barco de los Frailes ahora pinares.

Los Reyes Católicos mandaban plantar un jardín real, que con el tiempo se convirtiese en bosque, adquiriendo el nombre de "Bosque Real". Carlos I y Felipe II lo amurallan y utilizan para cazar, de ahí el dicho "así se las ponían a Felipe II".

Cuando comienza la reforma protestante en el Reino Unido (s. XVI), Felipe II cede terrenos y privilegios a los jesuitas ingleses y escoceses en Valladolid. Estos últimos, construyen en Boecillo una casa de verano, lugar que utiliza el Duque de Wellington como cuartel general en su marcha contra las tropas francesas durante la Guerra de la Independencia, entre la primavera y el otoño de 1812, hacienda usó parte las bodegas como calabozos.

En la década de 1870 llega a la península una plaga de Filowera que arrasa los viñedos desde Portugal y se remonta por el Duero llegando a Valladolid en 1890.

Se mantiene la producción de vino hasta 1969

## Sábado 1 de octubre

### Por la mañana

- 11:00h a 11:25h Recepción en la zona de las Bodegas
- 11:30h a 17:00h **EXPERIENCIA MERLOT.** Visita Viñedo Yugo, "aprendiendo a vendimiar". +Menú comida elegida 14:00h 6 €/Adulto. Niños hasta 14 años gratis.
- 12:45h Regreso al lagar
- 13:00h a 14:00h Cata de 2 vinos de Ribera del Duero por Jorge González, asesor enológico con su propia marca de vino Themera con D.O. Ribera del Duero. Con una degustación de 2 variedades de quesos "Campoveja"
- 14:30h Comida en la Bodega elegida
- 16:00h Taller de embotellado, encorchado y etiquetado. Adultos y niños disfrutarán personalizando su botella de vino que podrás llevarte a casa.

### Por la tarde

- 18:00h a 18:25h Recepción en la zona de las Bodegas
- 18:30h a 21:00h **EXPERIENCIA SAUVIGNON.** 4 Experiencias en 1. Menú cena elegida 21:30h 10 €/Adulto. Niños hasta 14 años gratis.
- 18:40h Inicio de las diferentes pequeñas experiencias a la vez, rotaremos de experiencia.
- Pisado de la uva. ¿Cómo elaboraban nuestros antepasados el vino? LAGAR S.XVII
- Taller de etiquetado, embotellado y encorchado, Adultos y niños disfrutarán personalizando su botella de vino que podrás llevarte a casa.
- Cata de 2 vinos de D.O. Cigales de la Bodega Alfredo Santamaría por Pablo Santamaría y Carlos Jimeno, en copas vacceadel S.II a.C., con una degustación de 2 variedades de quesos "Campoveja"
- Taller infantil de llaveros de corcho.
- Visita histórica: Wellington en Boecillo Siglo XIX. "Adéntrate en otra época" Todos disfrutarán.
- 21:30h Cena en la Bodega elegida

## Domingo de octubre

### Por la mañana

- 10:30h **EXPERIENCIA TEMPRANILLO +** Menú comida elegida 14:00h
- 12:00h **EXPERIENCIA MALBEC +** Menú comida elegida 14h
- Visita guiada desde el colegio de los escoceses hasta el viñedo del Yugo
- Vendimia. Cómo respetar la naturaleza y aprender a vendimiar sin hacer daño a la parra.
- Visita a la bodega
- Enseñando a prensar, "los más pequeños se divertirán de lo grande" y cata de mosto para todos.
- Ambas 5€ adultos y 3€ niños hasta 14 años
- 14:00h Comida en la Bodega elegida



Inscripciones enviando un email a [vendimia@boecillo.es](mailto:vendimia@boecillo.es)

Se pide especificar número de personas, edades y turno de asistencia mas información [www.boecillo.es/vendimia](http://www.boecillo.es/vendimia)

## PLAZAS LIMITADAS



Opción 1- Experiencia Merlot

Opción 2- Experiencia Sauvignon (con o sin comida)

Opción 3- Experiencia Tempranillo (con o sin comida)

Opción 4- Experiencia Malbec (con o sin comida)