

LLEGA LA XII EDICIÓN DE VENDIMIA ABIERTA A BODEGAS LUZÓN

De nuevo, estamos encantados de presentaros las actividades que formarán parte de la edición 2023, la duodécima, de nuestras Jornadas de Vendimia Abierta.

Los eventos de Vendimia abierta se extenderán este año desde el 9 de septiembre al 12 de noviembre, arrancando con Vendimia en Familia, para que los más pequeños junto sus papás puedan disfrutar de un primer acercamiento al proceso de creación del vino.

Vive la experiencia en unas actividades únicas, en las que además podrás visitar nuestra bodega y disfrutar de un aperitivo, incluido en cada una de ellas.

THE XII EDITION OF OPEN HARVEST ARRIVES TO BODEGAS LUZÓN

Once again, we are delighted to present the activities that will be part of the 2023 edition, the twelfth, of our Open Harvest Days.

The Open Harvest events will extend this year from September 9th to November 12th, starting with the Family Harvest, so that the little ones and their parents can enjoy a first approach to the process of creating wine.

Live the experience in unique activities, where you can visit our winery and enjoy an aperitif, included in each of them.



INFORMACIÓN Y RESERVAS INFORMATION AND RESERVATIONS:

*Bodegas Luzón
Ctra. Jumilla - Calasparra, Km 3,1 - 30.520 Jumilla.
teléfono: 968 78 41 35 - email: info@bodegasluzon.com*

La bodega se guarda el derecho de modificar o cancelar cualquiera de las actividades por motivos de aforo o disponibilidad.

The winery reserves the right to modify or cancel any of the activities for reasons of capacity or availability

PLAZAS LIMITADAS - LIMITED PLACES

www.bodegasluzon.com

X f i BodegasLuzon

JORNADAS DE VENDIMIA ABIERTA XII

DEL 9 DE SEPTIEMBRE AL 12 DE NOVIEMBRE

FROM SEPTEMBER 9TH TO NOVEMBER 12TH

CALENDARIO DE ACTIVIDADES ACTIVITIES CALENDAR



Fines de semana del 9 al 24 de septiembre

VENDIMIA EN FAMILIA

Vive en familia la experiencia única de la Vendimia en Bodegas Luzón. Con la máxima seguridad aprende y experimenta cómo se desarrolla el proceso de Vendimia desde la recogida de la Uva hasta la elaboración del Vino.

Fines de semana del 9 al 24 de septiembre

DE LA UVA A LA COPA

La visita empieza a pie de viña donde descubriremos el origen de nuestros vinos, a continuación haremos el recorrido por nuestra bodega y seguiremos aprendiendo el proceso de elaboración. Terminaremos en nuestra sala de catas, donde realizaremos una cata que únicamente se puede hacer en época de Vendimia.

Fines de semana del 30 de septiembre al 8 de octubre

CRECIENDO CON EL VINO

Juega, compara, descubre la evolución del vino antes de llegar a la copa. Primero se prueba el mosto (zumo de uva), en seguida el vino fermentado directamente del depósito. Después les toca el turno a los que reposan en las barricas para comprender el toque que solo el roble puede aportarles. Para terminar, comprobarás y degustarás el resultado final.

Weekends from September 9th to 24th

FAMILY HARVEST

Live with your family the unique experience of the Harvest at Bodegas Luzon. With maximum safety, learn and experience how the harvest process is developed from the grape picking to the wine making process.

Weekends from September 9th to 24th

FROM THE GRAPE TO THE GLASS

The visit begins at the foot of the vineyard where we will discover the origin of our wines, then we will make a tour of our winery and continue learning about the winemaking process. We will finish in our tasting room, where we will do a tasting that can only be done during the harvest season.

Weekends from September 30th to October 8th

GROWING WITH THE WINE

Play, compare, discover the evolution of the wine before it reaches the glass. First you taste the must (grape juice), then the fermented wine directly from the tank. Then it's the turn of the wines resting in barrels to understand the touch that only oak can give them. Finally, you will taste the final result.

Fines de semana del 14 al 22 de octubre

ENÓLOGO POR UN DÍA

¿Nunca has pensado, después de beber un vino, que le faltaba o sobraba madera, que le añadirías algo de fruta, o que un poco de otra variedad mejoraría el resultado final?

Pues ahora tienes la oportunidad de demostrar tu sensibilidad creando un vino único y convirtiéndote en enólogo por un día. Para llevarlo a cabo, Bodegas Luzón pone a disposición de los visitantes tres monovarietales y todas las herramientas para ensamblarlas según los criterios de cada uno.

29 de octubre

TALLER DE PINTURA CON VINO

Descubre la magia del vino con un taller de pintura en el que el pigmento que emplearemos será construido a partir del propio vino.

Una experiencia única unida a un maridaje perfecto. Comienza el día en Bodegas Luzón para terminar degustando nuestros vinos mientras das rienda suelta a tu creatividad para terminar con un obsequio único: Una botella de vino con la etiqueta que tú mismo diseñas.

Weekends from October 14th to 22nd

WINEMAKER FOR A DAY

Have you ever thought, after drinking a wine, that it lacked or had too much wood, that you would add some fruit, or that a bit of another variety would improve the final result?

Well, now you have the opportunity to demonstrate your sensitivity by creating a unique wine and becoming an enologist for a day. To do so, Bodegas Luzón offers visitors three single varietals and all the tools to assemble them according to each one's criteria.

October 29th

WINE PAINTING WORKSHOP

Discover the magic of wine with a painting workshop in which the pigment we will use will be made from the wine itself.

A unique experience combined with a perfect pairing. Start the day at Bodegas Luzon to finish tasting our wines while you give free rein to your creativity to finish with a unique gift: A bottle of wine with the label that you design yourself.

4 de noviembre

CATA MARIDAJE JAMÓN Y EMBUTIDOS IBÉRICOS

Aprenderemos a comprobar la calidad del jamón y a maridarlos con vino. Con esta cata se podrán comprobar las texturas y aromas del jamón además de sus diferentes sabores según su procedencia, crianza y alimentación.

5 de noviembre

CATA MARIDAJE QUESO Y VINO

Los vinos de Bodegas Luzón y los quesos de Palancares se juntan en un maridaje perfecto de la mano de la somiller Guillermina Sanchez. Durante la cata te proporcionaremos consejos sobre maridajes a tener en cuenta para poder disfrutar de ambos productos a la vez. Un verdadero placer para todos los sentidos.

11 y 12 de noviembre

DÍA EUROPEO DE ENOTURISMO

Visita con degustación de 2 vinos con aperitivo. Además los visitantes podrán disfrutar de un descuento del 20% en todos los vinos de la tienda.

November 4th

TASTING PAIRING IBERIAN HAM AND COLD CUTS

We will learn how to check the quality of ham and how to pair it with wine. With this tasting you will be able to check the textures and aromas of ham as well as its different flavors according to its origin, ageing and diet.

November 5th

CHEESE AND WINE PAIRING TASTING

The wines of Bodegas Luzón and the cheeses of Palancares come together in a perfect pairing with the sommelier Guillermina Sanchez. During the tasting we will give you tips on pairings to take into account to enjoy both products at the same time. A real delight for all the senses.

November 11th and 12th

EUROPEAN DAY OF WINE TOURISM

Visit with tasting of 2 wines with aperitif. Visitors can also enjoy a 20% discount on all wines in the store.