

FINES DE SEMANA

Escapadas de amigos, amores, familia, culturales, enológicas, naturales, de lujo o con presupuestos ajustados... Todo cabe en los Fines de Semana de Riojalive

Fin de semana La Rioja Joven 165€

En La Rioja a los niños se les moja el chupete en vino.... Quizás es mejor no ser tan precoz, pero si queréis iniciaros en el misterioso mundo del vino de Rioja, empezad por el Vino Joven, (y por el Fin de Semana Joven de Riojalive)

Día 1

Viernes / Bienvenidos a La Rioja

Tarde

Llegada a Logroño, capital de La Rioja, teatros, museos, iglesias, ah, y la calle de tapas más famosa del norte de España...
Alojamiento en Hotel seleccionado por Riojalive en Logroño.

19:00: Logroño

Visitamos Logroño siguiendo los pasos de los peregrinos del Camino de Santiago

Cena Opcional

20:30: Calle Laurel: recorrido de pinchos y vinos de Rioja

En Logroño la noche comienza siempre con un buen Champi del Soriano, un Tío Agus, unos Embuchados, una Orejita, un Cojonudo, uno de piña, un Matrimonio, etc, etc, etc.
Noche de Fiesta Logroñesa según apetencias

Día 2

Sábado / Día de la tradición del Rioja

Mañana

09:00: Viñas y bodega de cosechero, La Rioja Alta

En La Rioja, cada casa tenía una bodega, seguimos el nacimiento del vino de la viña a la botella

La viña: ¿Por qué el vino de Rioja es “el mejor”? Clima, tierras, variedades, aprende cómo cuidan los viticultores a sus vides, para cosechar las uvas de mejor calidad

El Almuerzo: Campero y entre viñas

La bodega: Embotella tu propio vino directamente de la barrica

13:00: Curso de iniciación a la cata de vinos

Blanco, rosado, joven, crianza, reserva, gran reserva y de autor, retrogusto, vainilla, aromas florales, irisaciones teja, paso largo.... Olvídate de jeroglíficos, busca sensaciones.

Comida Opcional

14:00: Cocina riojana en Bodega
Ya en 1596 se producía vino en la bodega de Rioja en la que degustaremos la cocina riojana tradicional y vinos de reserva.

Tarde

16:30: Visita Bodega Centenaria
En el s. XIX los criadores de vino de Haro más osados se lanzaron a elaborar vino para exportación. Visita una de las bodegas que diseñaron, y que sus hijos y los hijos de sus hijos han hecho legendarias.

19:00: Visita a Haro
La capital del vino de Rioja, con compras de productos típicos

Cena Opcional

22:00: Cena de maridaje en Logroño
En restaurante de cocina moderna seleccionado por Riojalive

Día 3

Domingo / Día del Rioja vanguardista

Mañana

09:40: Un viñedo: Jardín de Baco
Finca con más de 200 variedades de vid a la entrada del museo

10:00: Un viaje por el mundo del vino: Museo Dinastía Vivanco, Briones
Historia, tradición, viticultura, bodegas, comercio, arte, aroma, barrica...
Probablemente el mejor museo de vino del mundo

12:00: Visita a Bodegas Vivanco

Comida Opcional

14:00: En los calados de una antigua bodega de Briones
Encantadora villa medieval de bodeguillas, plazuelas, iglesias y vistas espectaculares

Tarde

16:30: Visita Bodega vanguardista de Rioja

La arquitectura al servicio de la elaboración del vino. Las soluciones técnicas más avanzadas sorprenden por su espectacularidad
Regreso al lugar de origen

Alojamiento y desayuno en Hotel seleccionado por Riojalive
Entradas y guías especializados en cada bodega, museo o actividad
IVA incluido · Precio por persona · Transporte no incluido

Fin de semana La Rioja Crianza 485€

Descubra el vino de Rioja alojado entre viñedos, siga el paso de la tradición a la vanguardia arquitectónica, aprenda a extraer los aromas de los mejores vinos y los mejores platos, conozca pueblos con mucho más que encanto.... Fin de semana Crianza de RiojaLive.

Día 1

Viernes / Bienvenidos a La Rioja

Alojamiento en hotel histórico en pueblo con encanto seleccionado por RiojaLive y con posibilidad de alojarse en un hotel en bodega.

Tarde

19:00: Curso de iniciación a la cata de vinos
Blanco, rosado, joven, crianza, reserva, gran reserva y de autor, retrogusto, vainilla, aromas florales, irisaciones teja, paso largo.... Olvídate de jeroglíficos, busca sensaciones.

Cena

21:30: "Asao" en una bodega

Estamos en La Rioja. Tradición = comida en cuadrilla, porrón, pan casero, buena conversación

Regreso al hotel

Día 2

Sábado / Día de la tradición del Rioja

Recogida del hotel

Mañana

09:00: Viñedo Viña Tondonia, Haro
Paseo por un viñedo abrazado por el río Ebro, enclave único plantado por Don Rafael López de Heredia en 1913 frente a la legendaria bodega.

11:00: Bodegas López de Heredia, Haro
El clásico entre los clásicos. Retrocede a 1877 para seguir el proceso de creación de un mito.

Comida

14:00: Comida en Bodega Centenaria en Haro

La cocina tradicional riojana a degustar en su hábitat natural: comedores privados de una de las bodegas centenarias del Barrio de La Estación. Míticos vinos clásicos directamente del botellero de la bodega a su mesa.

Tarde

16:00: Visita degustación “Bodegas del Barrio de la Estación”, Haro

Visita degustación a 3 bodegas del Barrio de la Estación de Haro. Catas de vino exclusivas para clientes de Riojalive, con visita a las salas más especiales de cada bodega. Seleccionamos los mejores vinos, y los detalles más interesantes de las bodegas con más solera de La Rioja para una tarde de buen gusto y distinción.

Cena

21:30: En La Rioja el arte del buen comer es alta cultura

Degustamos los ingredientes riojanos con la presentación más atrayente. Así cerramos un día de clasicismo y tradición, de entender porque el Rioja es un referente.

Regreso al hotel

Día 3

Domingo / Día del Rioja vanguardista

Recogida del hotel

Mañana

09:40: Un viñedo: Jardín de Baco
Finca con más de 200 variedades de vid a la entrada del museo

10:00: Un viaje por el mundo del vino: Museo Dinastía Vivanco, Briones
Historia, tradición, viticultura, bodegas, comercio, arte, aroma, barrica...
Probablemente el mejor museo de vino del mundo

12:00: Visita a Bodegas Vivanco

Comida

14:00: En los calados de una antigua bodega de Briones
Encantadora villa medieval de bodeguillas, plazuelas, iglesias y vistas espectaculares

Tarde

16:00: Visita Bodega vanguardista de Rioja
La arquitectura al servicio de la elaboración del vino. Las soluciones técnicas más avanzadas sorprenden por su espectacularidad

Regreso al lugar de origen

Alojamiento, desayunos, comidas y cenas
Guía especializado en Rioja acompañando al grupo
Entradas y personal especializado en cada bodega, museo o actividad
Transporte en autobús en La Rioja incluido
Traslados a La Rioja desde cualquier aeropuerto o ciudad de España no incluidos
IVA incluido · Precio por persona (calculado para 15 personas)

Fin de semana La Rioja Reserva 636€

Para conocedores y amantes del vino de Rioja, catas de vinos de alta gama por enólogos profesionales, los mejores restaurantes, bodegas legendarias... Disfrute un fin de semana cómo los bodegueros de La Rioja tratan a sus invitados

Día 1

Viernes / Bienvenidos a La Rioja

Llegada a La Rioja y alojamiento en Hotel seleccionado por Riojalive, en antiguo monasterio, o casa noble.

Tarde

18:00: Visitamos Haro, la capital del vino de Rioja

19:00: Cata de vinos de Rioja alta gama

No se puede asegurar cuáles son los mejores vinos de Rioja, pero catamos los preferidos por nuestro experto enólogo, los más representativos de cada zona, variedad o estilo.

Cena

21:00: Ruta degustación de tapas y pinchos riojanos en la calle de la Herradura de Haro

Inmersión en la cultura riojana con pequeñas muestras de los ingredientes de la huerta y de la sierra, combinados según la tradición de la cocina de La Rioja.

Regreso al hotel

Día 2

Sábado / Día de la tradición del Rioja

Recogida del hotel

Mañana

09:00: Viñedo de viñas viejas

Visitamos un viñedo centenario, cuna de las uvas de uno de los míticos vinos de Rioja. Para entender que un vino legendario nace de la tierra.

11:00: Bodegas López de Heredia, Haro

El clásico entre los clásicos. Retroceda a 1877 para seguir el proceso de creación de un mito.

Comida

14:00: Comida en Bodega Centenaria en Haro

La cocina tradicional riojana a degustar en su hábitat natural: comedores privados de una de las bodegas centenarias del Barrio de La Estación. Míticos vinos clásicos directamente del botellero de la bodega a su mesa.

Tarde

16:00 Visita degustación “Bodegas del Barrio de la Estación”, Haro
Catas de vino exclusivas para clientes de Riojalive, con visita a las salas más especiales de cada bodega. Seleccionamos los mejores vinos, y los detalles más interesantes de las bodegas con más solera de La Rioja para una tarde de buen gusto y distinción

Cena

21:30 Cena maridaje de vinos clásicos y presentaciones culinarias modernas
Vinos legendarios, platos creados mirando al futuro. Cocina elegante con los vinos de Rioja más refinados.

Así cerramos un día de clasicismo y tradición, de entender porque el Rioja es un referente.

Regreso al hotel

Día 3

Domingo / Catedrales del Rioja

Recogida del hotel

Mañana

09:40 Un viñedo: Jardín de Baco
Finca con más de 200 variedades de vid a la entrada del museo

10:00 Un viaje por el mundo del vino: Museo Dinastía Vivanco, Briones
Historia, tradición, viticultura, bodegas, comercio, arte, aroma, barrica...
Probablemente el mejor museo de vino del mundo

12:00 Visita a Bodegas Vivanco

Comida

14:00 Ciudad del vino Marqués de Riscal en Elciego
Alta cocina riojana, con platos sorprendentes en el colorido edificio de Titanio ideado por el canadiense Frank O. Gehry

Tarde

16:30 Visita Bodega vanguardista de Rioja
La arquitectura al servicio de la elaboración del vino. Las soluciones técnicas más avanzadas sorprenden por su espectacularidad

Regreso al lugar de origen

Alojamiento, desayunos, comidas y cenas

Guía especializado en Rioja acompañando al grupo

Entradas y personal especializado en cada bodega, museo o actividad

Transporte en autobús en La Rioja incluido

Traslados a La Rioja desde cualquier aeropuerto o ciudad de España no incluidos

IVA incluido · Precio por persona (calculado para 15 personas)

Fin de semana Rioja Selección 1085€

El Rioja en su versión más selecta y exclusiva. Alojamiento en el hotel creado por Frank O. Gehry junto a la bodega más antigua de Rioja. O en una casa señorial rodeada de viñedos, de una bodega de vino de pago. Catas con enólogos especializados de una selección de los mejores vinos de Rioja. Festivales gastronómicos en los restaurantes más selectos, sin olvidar una comida en el estilo tradicional riojano.

Día 1

Viernes / Bienvenidos a La Rioja

Alojamiento en Hotel seleccionado por Riojalive en el Hotel Marqués de Riscal, o en una exclusiva casa señorial entre viñedos.

Tarde

19:30

Cata vinos excepcionales

Recorrido por los vinos imprescindibles de Rioja, los más cotizados, los secretos minoritarios, los grandes clásicos, de la mano de un enólogo independiente. Probablemente una de las mejores catas de vino Rioja posibles.

Cena

21:30

Restaurante Marqués de Riscal

Edificio diseñado por Frank O. Gehry para las bodegas más antiguas de Rioja. Degustación de la cocina riojana más moderna basada en el ingrediente.

Día 2

Sábado / Día de la tradición del Rioja

Recogida del hotel

Mañana

09:00 Viñedo de viñas viejas

Visitamos un viñedo centenario, cuna de las uvas de uno de los míticos vinos de Rioja. Para entender que un vino legendario nace de la tierra.

11:00 Bodegas López de Heredia, Haro

El clásico entre los clásicos. Retroceda a 1877 para seguir el proceso de creación de un mito

Comida

14:00 Comida en Bodega Centenaria en Haro

La cocina tradicional riojana a degustar en su hábitat natural: comedores privados de una de las bodegas centenarias del Barrio de La Estación. Míticos vinos clásicos directamente del botellero de la bodega a su mesa.

Tarde

- 16:00 Degustación de vinos extraordinarios en el Barrio de la Estación, Haro
3 Bodegas míticas. Una oportunidad única de probar las joyas de cada bodega, a pocos pasos de donde reposan y acompañados por personal especializado.
- 19:00 Visita a Santo Domingo de la Calzada
Ciudad creada para atender a los peregrinos del Camino de Santiago hace unos 1000 años. Visite su catedral, y conozca sus leyendas y milagros, como el de la gallina, que cantó después de asada...

Cena

- 21:30 El Portal de Echaurren, Ezcaray
El único restaurante riojano con estrella Michelin

Día 3

Domingo / Día del Rioja vanguardista

Recogida del hotel

Mañana

- 10:00 Bodega vanguardista de Rioja
Santiago Calatrava crea una obra de arte a los pies de la Sierra de Cantabria, belleza natural y artística con el vino como excusa.
- 12:30 Bodega legendaria
Salto hacia atrás en el tiempo, galerías excavadas en la roca guardan tesoros en un pequeño pueblo riojano. Para perderse entre los oscuros rincones donde duermen los vinos más antiguos.

Comida

- 14:00 En el cuidado restaurante de la Bodega

Tarde

- 16:00 Visita a la Sonsierra
Pueblos como San Vicente de la Sonsierra, Abalos, Briones, con laberintos de bodegas en el subsuelo y rodeados de viñedos. Lagares rupestres, ermitas románicas, paisajes de sierras y castillos.

Regreso al lugar de origen

Alojamiento, desayunos, comidas y cenas
Guía especializado en Rioja acompañando al grupo
Entradas y personal especializado en cada bodega, museo o actividad
Transporte en autobús en La Rioja incluido
Traslados a La Rioja desde cualquier aeropuerto o ciudad de España no incluidos
IVA incluido · Precio por persona (calculado para 10 personas)

Fin de semana La Rioja Romántico 375€

Día 1

Viernes / Vinoterapia y Relax

Tarde

Alojamiento en Hotel seleccionado por Riojalive en antiguo palacete del s. XVIII

19:30: Vinoterapia

Disfrutad de las propiedades de la uva y el vino en vuestra propia piel: peeling, masajes, envolturas... y por supuesto la cata de un vino especialmente seleccionado.

Cena

22:00 Vino y velas

En el pequeño restaurante del hotel, exclusivo para alojados.

Día 1

Sábado / Día de la tradición del Rioja

Mañana

10:00 Bodegas López de Heredia, Haro

El clásico entre los clásicos. Retroceded a 1877 para seguir el proceso de creación de un mito.

13:00 Bodegas con calados centenarios

Salto hacia atrás en el tiempo, galerías excavadas en la roca guardan tesoros en un pequeño pueblo riojano. Perdeos entre los oscuros rincones donde duermen los vinos más antiguos.

Comida Opcional

14:30 Cocina moderna riojana en el restaurante de la Bodega

Tarde

16:30 Visita a la Sonsierra

Pueblos como San Vicente de la Sonsierra, Abalos, Briones, con laberintos de bodegas en el subsuelo y rodeados de viñedos. Lagares rupestres, ermitas románicas, paisajes de sierras y castillos.

Cena

21:30 En La Rioja el arte del buen comer es alta cultura

Degustad los ingredientes riojanos con la presentación más atrayente.

Fin de semana La Rioja Cultura 479€

Hombres cultos y poderosos de la Edad Media eligieron La Rioja para quedarse. Tierra de reyes, monjes poetas y milagros de peregrinos. No es coincidencia que el camino de Santiago también pase por La Rioja...

Día 1

Viernes / Bienvenidos a La Rioja

Tarde

Alojamiento en Hotel histórico. Seleccionado por Riojalive en un pueblo con encanto.

18:00

Monasterio Ntra Sñra de la Piedad y Casalarreina

Paseamos por el típico pueblo de La Rioja Alta visitando el monasterio de estilo Reyes Católicos y plateresco. Tan sólo su espectacular pórtico ya bien merece una parada

19:30

Cata de vinos de Rioja alta gama

No se puede asegurar cuáles son los mejores vinos de Rioja, pero catamos los preferidos por nuestro experto enólogo, los más representativos de cada zona, variedad o estilo.

Cena

22:00

En La Rioja el arte del buen comer es alta cultura

Degustamos los ingredientes riojanos con la presentación más atrayente.

Día 2

Sábado / Día de la tradición del Rioja

Recogida del hotel

Mañana

09:30 Nájera. Monasterio Santa María la Real

La capital del Reino de Navarra en el s.X. Aquí fueron enterrados sus reyes y ya por entonces los peregrinos eran bien acogidos en el Monasterio de Santa María la Real.

11:30 Monasterios de Yuso y Suso

Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Origen de eremitas, escribas y poetas. Revive la historia del castellano entre Incunables

Comida Opcional

14:30 Comida típica riojana en Yuso

Tarde

16:30 Un viñedo: Jardín de Baco
Finca con más de 200 variedades de vid a la entrada del museo

17:00 Un viaje por el mundo del vino: Museo Dinastía Vivanco, Briones
Historia, tradición, viticultura, bodegas, comercio, arte, aroma, barrica...
Probablemente el mejor museo de vino del mundo

Cena

21:30 Cena maridaje de vinos clásicos y presentaciones culinarias modernas
Vinos legendarios, platos creados mirando al futuro. Cocina elegante con los vinos de Rioja más refinados.

Regreso al hotel

Día 2

Domingo / Día del Camino de Santiago

Recogida del hotel

Mañana

09:30 Visita a Santo Domingo de la Calzada

Ciudad creada para atender a los peregrinos del Camino de Santiago hace unos 1000 años. Visite su catedral, y conozca sus leyendas y milagros, como el de la gallina, que cantó después de asada...

12:00 Monasterio de Santa María de San Salvador, Cañas
Abadía Cisterciense con una preciosa iglesia gótica

Comida Opcional

14:00 Comida moderna riojana en el restaurante de una bodega antigua

Tarde

16:30 Bodegas con calados centenarios

Salto hacia atrás en el tiempo, galerías excavadas en la roca guardan tesoros en un pequeño pueblo riojano. Perdeos entre los oscuros rincones donde duermen los vinos más antiguos.

Regreso al lugar de origen

Alojamiento, desayunos y cenas

Guía oficial de La Rioja acompañando al grupo
Entradas y personal especializado en cada bodega, museo o actividad
Transporte en autobús en La Rioja incluido
Traslados a La Rioja desde cualquier aeropuerto o ciudad de España no incluidos
IVA incluido · Precio por persona (calculado para 15 personas)

Fin de semana Naturaleza y Sierra 290€

Los Cameros son tierras de bosques frondosos, comidas contundentes, gentes auténticas que llevan siglos practicando el desarrollo sostenible. Conoce la artesanía, gastronomía, naturaleza y tradiciones de la sierra riojana, reserva de la biosfera. Trufas, migas, constelaciones, buitres, telares y pacharán en el Fin de Semana Naturaleza y Sierra de Riojalive

Día 1

Viernes / Bienvenidos a La Rioja

Alojamiento en Hotel Rural seleccionado por Riojalive

Tarde

19:00 Laguna de Cameros
Paseo por el pueblo donde está situado el hotel

20:00 Curso de iniciación a la cata de vinos
Blanco, rosado, joven, crianza, reserva, gran reserva y de autor, retrogusto, vainilla, aromas florales, irisaciones teja, paso largo.... Olvídate de jeroglíficos, busca sensaciones.

Cena

21:00 Cena tradicional riojana
Regada por los vinos de la cata

Día 2

Sábado / Día de la sierra, gastronomía y vino

Mañana

09:30 Conocer la trufa
Paseando por un bosque de encinas, buscaremos a la reina de los hongos con la ayuda de expertos perros adiestrados.

11:30 Recetas y degustación de platos trufados
Aprender a saborear y utilizar en cocina el producto más caro del mercado riojano, la trufa, un hongo de 900 €/Kg

Comida

14:00 En pueblo serrano, con menú micológico.
Setas y hongos de temporada en los platos más suculentos de la cocina tradicional

Tarde

16:00 La vida en la sierra

Recorrido por los pueblos de la sierra con artesanía textil, postres típicos... Y conoce cómo cultivaban los serranos los montes o que era la trashumancia.

18:30 Paseo por el cañón del río Leza
Fotografía a buitres volando bajo tus pies

Cena

21:30 Cena Serrana: migas, quesos, cordero, torrijas
Por qué los pastores estaban tan sanos

Paseo por las estrellas

Al salir de cenar, date un baño de estrellas y constelaciones. En la sierra riojana no hay luces de neón y suele estar despejado.

Día 2

Domingo / Día de la Naturaleza

Mañana

09:00 La Sierra Riojana es Reserva de la Biosfera
Vive la naturaleza de la Sierra Cebollera según tu momento de forma: senderismo, bicicleta de montaña, paintball, pesca, caza, cursos de orientación, todo terreno, quads, cursos de windsurf en el pantano...

Comida

14:00 En el Restaurante Club Náutico El Rasillo
El lugar perfecto para comentar las aventuras de la mañana

Tarde

17:30 Visita Bodega vanguardista de Rioja
La arquitectura al servicio de la elaboración del vino. Las soluciones técnicas más avanzadas sorprenden por su espectacularidad

Regreso al lugar de origen

Alojamiento, desayunos, comidas y cenas
Entradas y personal especializado en cada bodega, museo o actividad
IVA incluido · Precio por persona (calculado para 150 personas)
Transporte no incluido

Fin de semana Rioja Family Natura 255€

Vivir la naturaleza en familia, en un pueblo empedrado a 1000 metros de altura entre montes y bosques de hayas y robles. Buscar trufas, observar rapaces, y para los papás, comer y beber como solo se hace en La Rioja.

Día 1

Viernes / Bienvenidos a La Rioja

Llegada a La Rioja

Alojamiento en Hotel Rural en pueblo serrano seleccionado por Riojalive.

Tarde

19:30

Paseo por el pueblo donde está situado el hotel

Cena

21:00

Cena Serrana: migas, quesos, cordero, torrijas

Por qué los pastores estaban tan sanos

Paseo por las estrellas

Al salir de cenar, date un baño de estrellas y constelaciones. En la sierra riojana no hay luces de neón y suele estar despejado.

Día 2

Sábado / Día de la sierra

Mañana

09:30 Conocer la trufa

Paseando por un bosque de encinas, buscaremos a la reina de los hongos con la ayuda de expertos perros adiestrados.

11:30 Recetas y degustación de platos trufados

Aprender a saborear y utilizar en cocina el producto más caro del mercado riojano, la trufa, un hongo de 900 €/Kg

Comida

14:00 Menú micológico

Setas y hongos de temporada en los platos más suculentos de la cocina tradicional

Tarde

16:30 Actividades Parque de aventura

Tirolina, rappel, tiro con arco, juegos con monitores especializados en el Parque de Aventura de Lumbreras

Cena

21:30 Cena-cata de maridaje
4 vinos y 4 platos en perfecta armonía. Nociones de cata de vinos para acompañar a delicias de la cocina riojana

Día 3

Domingo / Día de la fauna y la ganadería

Mañana

09:30 Mirador del cañón del río Leza
Fotografía a buitres leonados volando bajo tus pies

11:00 Visita a granja escuela en un antiguo molino
Cómo los abuelos cuidaban el ganado y las huertas

Comida

14:30 En el hotel, así podemos preparar tranquilamente la vuelta a casa
Regreso al lugar de origen

Alojamiento, desayunos, comidas y cenas
Entradas y personal especializado en cada bodega, museo o actividad
Precio por adulto. Consultar niños según edad
Transporte no incluido
IVA incluido · Precio por persona (calculado para 10 personas)

Opcional: Mientras monitores titulados cuidan a los peques, los mayores visitan una bodega centenaria, el museo del vino o asisten a un curso de cata. ¡Consulta con Riojalive!