

AÑADAS Y ANDADAS

11:00	Recepción en exterior de bodega. Inicio y Bienvenida
11:15	Ruta entre viñedos en familia con puntos sensoriales
11:45	Actividades en familia gymkana en las viñas, talleres, etc...
12:30	Cata de vino comentada (Adult@s), Cata de mostos (Niñ@s)
12:45	Actuación Musical
13:00	Degustación de productos locales
13:30	Despedida y cierre

PLANDESTINO

13:00 Bienvenida al enclave: Acceso guiado desde un punto de encuentro al lugar, dando una introducción a la historia del lugar y su relación con la viticultura y la gastronomía local.

13:30 "Recorrido por el espacio histórico/natural previo a la comida. Actividad previa relacionada con el vino, la enología o el entorno histórico o paisajístico".

14:30 Tras la bienvenida con un vino local, la cocinera principal presenta el menú, explicando los ingredientes y su vínculo con la tradición de la Zona Media.

14:45 El servicio comienza con música acústica en vivo, creando un ambiente relajado mientras se invita a los asistentes a sentarse y se sirven los primeros entrantes con vinos seleccionados.

15:20 Servicio del plato principal, elaborado con un producto local destacado y maridado con un vino tinto de reserva o crianza. A ello le sigue la degustación de un postre tradicional de la zona, como un dulce navarro, acompañado de un vino dulce o licor local.

16:10 Broche final del Evento con una pequeña intervención de agradecimiento a los asistentes invitando a los asistentes a los siguientes eventos del festival y breve actuación del grupo con música acústica que dan el cierre del evento tras el postre

PLANDESTINO

19:00 Bienvenida al enclave: Acceso guiado desde un punto de encuentro al lugar, dando una introducción a la historia del lugar y su relación con la viticultura y la gastronomía local.

19:30 "Recorrido por el espacio histórico/natural previo a la comida. Actividad previa relacionada con el vino, la enología o el entorno histórico o paisajístico".

20:30 Tras la bienvenida con un vino local, la cocinera principal presenta el menú, explicando los ingredientes y su vínculo con la tradición de la Zona Media.

20:45 El servicio comienza con música acústica en vivo, creando un ambiente relajado mientras se invita a los asistentes a sentarse y se sirven los primeros entrantes con vinos seleccionados.

21:20 Servicio del plato principal, elaborado con un producto local destacado y maridado con un vino tinto de reserva o crianza. A ello le sigue la degustación de un postre tradicional de la zona, como un dulce navarro, acompañado de un vino dulce o licor local.

22:10 Broche final del Evento con una pequeña intervención de agradecimiento a los asistentes invitando a los asistentes a los siguientes eventos del festival y breve actuación del grupo con música acústica que dan el cierre del evento tras el postre



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



TR Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia

Gobierno
de Navarra  Nafarroako
Gobernua



Reyno de
Navarra  Nafarroako
Erresuma



NOCHES LUNÁTICAS

LUZ DE BARRICAS

- 20:00** Recepción en el exterior de la bodega y cóctel de bienvenida
- 20:15** Presentación inicial y contextualización del evento. Se sirve un vino para ver el espectáculo.
- 20:30:00** Espectáculo audiovisual sobre la cultura del vino en la Zona Media
- 20:45:00** Termina el espectáculo

CATA BAJO LAS ESTRELLAS

- 21:00** Transición a la zona de observación
- 21:00** Presentación de la persona sommelier y del equipo de astronomía
- 21:15** Inicio de la cata guiada: primer vino + maridaje
- 21:15** Observación del cielo guiada por profesionales y degustación del vino
- 21:30** Segundo vino + maridaje
- 21:30** Observación del cielo nocturno guiada por profesionales
- 21:45** Tercer vino + maridaje
- 22:00** Cierre de la observación + espacio para preguntas