



Pérez Barquero S.A.

Avda. Andalucía, 27  
14550 Montilla (Córdoba). España  
Teléfono: (+34) 957 650 500  
Móvil: (+34) 687 980 423  
Fax: (+34) 957 650 208  
visitas@perezbarquero.com  
www.perezbarquero.com

**HORARIOS:**

Visitas Privadas: lunes a domingo, pase diario a las 12:30 h. en español. Por favor consulten otros horarios e idiomas.

Grupos y Eventos: horario a convenir.

IDIOMAS: español, inglés, francés, alemán.

# Visita de Bodega

## CATA DIRIGIDA



Pérez Barquero S.A.



Se ruega concertar visitas con antelación, por teléfono o internet.  
Puede reservar también a través de su agencia de viajes u hotel.



SUBVENCIONA



JUNTA DE ANDALUCÍA  
CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE



Gama GRAN BARQUERO: Fino, Amontillado, Oloroso y Dulce de PX - 100% uva Pedro Ximénez

## Pérez Barquero, una bodega centenaria para unos vinos de hoy.

La labor de más de un siglo de historia se ve hoy continuada por las nuevas generaciones, haciendo que todo lo mejor perviva en nuestros tiempos, donde los vinos Pérez Barquero siguen destacando, refrendados con premios en todos los certámenes nacionales e internacionales y con las máximas puntuaciones Parker. Feliz estancia con nosotros.

### *La Visita*

**VISITA:** guiada por personal de Bodega especializado. Recorre las distintas instalaciones, mostrando todo el proceso de elaboración, crianza y envejecimiento de vinos, brandies y vinagres de solera. Culmina con una **DEGUSTACIÓN** de 5 grandes vinos característicos de la Zona (Joven "Viñaverde" y Fino, Amontillado, Oloroso y Pedro Ximénez "Gran Barquero"), acompañados de un pequeño aperitivo, en la "Sacristía", un lugar entrañable donde el visitante recibe también nuestras recomendaciones de cata y consumo y se proyecta el audiovisual "El vino de nuestra tierra". (Duración aprox. 1h.-1h.30).

**ESPECIAL:** incluye visita a Lagar y Viñedos situados en la Sierra de Montilla - zona de calidad superior de la Denominación de Origen -, para continuar conociendo la Bodega. (Duración aprox. 2h.30).

**PROFESIONAL:** es una visita puramente técnica.

**TIENDA:** exposición, degustación y venta de nuestras elaboraciones y de otros productos de la tierra. Envío a domicilio.



### *La Cata*

Descubra un mundo de sensaciones desconocidas, de matices y aromas, de sabores auténticos, donde encontrará el alma de nuestros vinos. Aprecie las peculiaridades de unos vinos únicos en el mundo; una experiencia apasionante y distinta.

**CATAS COMENTADAS:** cursillo de aprendizaje sobre el mundo del vino donde se dan a conocer de forma amena todos los elementos organolépticos y peculiaridades de los vinos a catar. Con soporte audiovisual. Dirigidas por personal especializado. (Duración aprox. 1h.30).

**EVENTOS:** nuestras bodegas, por su situación y su amplitud, están preparadas para toda clase de eventos: aperitivos, almuerzos o cenas; presentaciones; reuniones de empresa; cursos; grandes celebraciones; espectáculos; desfiles... Puede disponer de las siguientes estancias:

- "La Sacristía" (capacidad máxima: 150 plazas)
- Bodegas de Crianza (1.800 pax.)
- Patio Central (5.000 pax.)

