



BODEGAS
HIJOS DE FELIX SALAS

BO
Hijos de F

Bodegas Hijos de Félix Salas

C/ Corrales, s/n. C.P. 47280. Corcos del Valle (Valladolid)

616 099 148

bodega@bodegasfelixsalas.com

www.bodegasfelixsalas.com





BODEGAS
Félix Salas, S. A.

El origen de la Bodega Hijos de Félix Salas data en 1890 en Corcos. Baudilio Salas (padre de Félix Salas) y Abraham Mucientes (padre de Natividad) disponían de viñas y cavas. Después, Félix Salas y su mujer Natividad Mucientes comenzaron a elaborar y ampliar las instalaciones fundando la Bodega Hijos de Félix Salas. Félix Salas Palenzuela comenzó su andadura con su cuñado Julio Mucientes, recorriendo el campo y las viñas que poseía el padre de Félix. Desde niño aprendió a elaborar de forma tradicional el afamado clarete de Cigales de sus padres y abuelos. Ahí, definió su carrera profesional dedicada al mundo del vino. Con el fallecimiento de Julio, Félix Salas empezó a elaborar vino en la bodega de su familia política.

Al inicio de la década de los noventa del siglo XX, la Bodega de Félix Salas dio un salto empresarial importante coincidiendo con la creación de la sociedad. En 1989, junto con sus hijos, y para continuar con el negocio familiar, construye la nueva bodega para la elaboración de tinto, que se amplía después del año 2000 con una nave de crianza. Los hijos Isaac, Felisa, Imelda y Carmen, así como la nieta Inés, han cogido el testigo de Félix Salas para seguir el negocio familiar.

¿Cómo llegar?

Las Bodegas Hijos de Félix Salas se encuentran en el casco urbano de Corcos desde donde se puede acceder andando desde cualquier punto del pueblo. La bodega tradicional donde elaboraban vino las generaciones pasadas, se encuentra en el Barrio de Bodegas “La Cuesta” pudiendo visitarse con un paseo agradable que une ambas bodegas. Mediante el GR-296 o las sendas locales se puede visitar la bodega.

Visitas turísticas:

Horario

De lunes a viernes de 10,30h a 13,30h
(Consultar otros horarios)

Actividades

- Domingos y festivos: **“Kids Wine Corner”** Visita destinada a familias con hijos pequeños que quieren disfrutar del mundo del vino. Habrá una titular especializada en el cuidado de niños, mientras los padres pueden disfrutar de una visita a la bodega y degustar un vino. Para

familias con niños: 5€/persona (dos niños incluidos gratis) a partir del tercer niño 2€. (Para grupos. Obligatorio reserva previa)

- En junio: **“Cocktelería innovadora con vino”** con una visita guiada a la bodega & cata showroom.
- En diciembre: **“Cata de vino y turrón”** con visita guiada a la bodega y posterior cata de vino con turrón.

Idiomas



Características

- Reserva previa.
- Visita bodega subterránea.
- Sala de catas: 30 personas.
- Parking propio.

Los vinos rosados están elaborados a partir de uvas de variedades blancas y tintas dando lugar a vinos modernos de color frambuesa, aromas más potentes y persistentes con mayor frutuosidad en boca que los típicos rosados color piel de cebolla. En cuanto a los tintos jóvenes se realizan con frescura y un perfil aromático afrutado, a la vez con cuerpo. En vinos crianzas y reservas existe un equilibrio entre los aportes varietales y el roble de la crianza, sin enmascarar la personalidad del vino con los matices potentes de las barricas.



VIÑA PICOTA

BODEGAS HIJOS DE FÉLIX SALAS
(Corcos del Valle)

Rosado

13% vol.

85% tempranillo, 15% albillo,
verdejo y garnacha



FÉLIX SALAS

BODEGAS HIJOS DE FÉLIX SALAS
(Corcos del Valle)

Tinto Joven

14% vol.

100% Tempranillo



FÉLIX SALAS

BODEGAS HIJOS DE FÉLIX SALAS
(Corcos del Valle)

Tinto Crianza

14% vol.

100% Tempranillo



PRELADO DE ARMEDILLA

BODEGAS HIJOS DE FÉLIX SALAS
(Corcos del Valle)

Tinto Crianza

14% vol.

100% Tempranillo





FÉLIX SALAS

BODEGAS HIJOS DE FÉLIX SALAS
(Corcos del Valle)

Tinto Reserva

14,5% vol.

100% Tempranillo