

BODEGAS
SALVUEROS

1990

CEPAS CON HISTORIA
VINOS DE LEYENDA

Bodega Apis de Panna, Cuenca

Bodegas Salvueros

Ctra. Mucientes – Cigales, km 12,8. C.P. 47194. Mucientes (Valladolid)

625 115 619

bodegas@salvueros.com

www.salvueros.com





Bodegas Salvueros (Hijos de Marcos Gómez) en Mucientes es una bodega con tres generaciones, de las que tanto la familia del padre como de la madre se dedicaban al cuidado del viñedo para su posterior vinificación. Inició el proyecto el padre de Marcos Gómez (Raimundo) en 1930, en un lagar del siglo XVI en el Cuarto de San Pedro donde se elaboraba artesanalmente que posteriormense se contruyó una nave encima con la creación de la D.O. En el año 2007, Rafael y Raúl Gómez siguen la trayectoria familiar ampliando el negocio en 2015 creando una bodega moderna en la Carretera de Mucientes a Cigales con mayor amplitud, enfocada al enoturismo y la calidad de sus vinos.

Los sábados, domingos y festivos, la bodega sigue la tradición familiar de tener abierta la bodega al público porque era el único día que podía ofrecer la venta directa en bodega poniendo un aperitivo para los clientes asiduos y amigos.

¿Cómo llegar?

Las Bodegas Salvueros se encuentran rodeadas de viñedos. Se ubican en la carretera de Mucientes a Cigales. Desde este fácil acceso se observan bellas imágenes de viñedos desde Mucientes hasta Cigales. Junto al paraje del Teso Blanco en Cigales, se puede ir hasta por caminos hasta la localidad. La antigua bodega subterránea donde la familia elaboraba vinos antiguamente, también se puede visitar dentro del Cuarto de San Pedro, bajo reserva.

Visitas turísticas

Horario

De lunes a viernes de 10h a 13h.

Sábados y domingos de 11h a 14h.

Idiomas



Características

- Reserva previa.
- Visita jardín de variedades.
- Wine-Bar.
- Posibilidad bodega subterránea.
- Accesible.
- Parking propio.



Bodegas Salvueros, caracterizada por el mítico rosado Salvueros, dispone de una variedad de vinos de calidad bien aceptados en el mercado entre los que se encuentra el rosado garnacha gris, el verdejo, así como el roble o el de maceración carbónica, lo que refleja el interés de la bodega en realizar vinos diferentes y agradables al paladar utilizando con maestría las uvas de cepa vieja en la elaboración de los vinos.



SALVUEROS VERDEJO

BODEGAS SALVUEROS
(Mucientes)

Blanco

12,5% vol.

Vino monovarietal 100% Verdejo



SALVUEROS ROSADO

BODEGAS SALVUEROS
(Mucientes)

Rosado

13% vol.

80% Tempranillo y 20%
Albillo y Verdejo



SALVUEROS ROSADO GARNACHA GRIS

BODEGAS SALVUEROS
(Mucientes)

Rosado

13,5% vol.

100% Garnacha Gris



SALVUEROS TINTO ROBLE

BODEGAS SALVUEROS
(Mucientes)

Tinto Roble

14% vol.

100% Tempranillo





SALVUEROS FINCA LA GUERRERA

BODEGAS SALVUEROS
(Mucientes)

Maceración carbónica

14,5%

100% Tempranillo

