



BODEGAS SINFORIANO

SINFORIANO
Bodegas

Bodegas Sinforiano

Ctra. Villalba, km 1. C.P. 47194. Mucientes (Valladolid)
983 663 008
administracion@sinforianobodegas.com
www.sinforianobodegas.com





Su historia se remonta al año 1966, cuando Sinforiano y su mujer Daniela comienzan a elaborar “claretes” en una bodega subterránea, con depósitos de hormigón y medios artesanales, siguiendo el legado de sus antepasados. En el 2002 se construye una nueva bodega, al frente de la cual están sus cuatro hijos, en la que se elaboran rosados y tintos de calidad. En Bodegas Sinforiano se unen la pasión por los viñedos con un esmerado cuidado por mantener inalterable el arte de la viticultura, además de estar profundamente motivada por el desarrollo de políticas medioambientales, creyendo que la producción de vinos de alta calidad pueden y deben ir de la mano de prácticas amigables con el medioambiente, así como de políticas éticas y de conciliación de la vida laboral, personal y familiar.

¿Cómo llegar?

Bodegas Sinforiano se encuentran en la carretera Villalba de los Alcores a las afueras de Mucientes. Se puede llegar en bicicleta o por camino que sale de la localidad y recorriendo un kilómetro se llega a la misma bodega de forma cómoda.

Visitas turísticas:

Horario de verano (junio a sept)

Lunes a viernes de 10h. a 14 h. y de 17.30h. a 19.30 h. Sábados, domingos y festivos de 11h. a 14h.

Horario de invierno (octubre a mayo)

Lunes a viernes de 10h. a 14 h. y de 17h. a 19h. Sábados, domingos y festivos de 11h. a 14h. (Sólo grupos. Consultar otros horarios).


Tipos visita

- Visita Bodega + Cata 3 vinos y degustación productos. Mínimo 10 personas: 15€/ persona.

Actividades

- En Navidad: “Belén del Vino” (Desde 22 diciembre al 6 de enero aproximadamente), la familia Vaquero monta un Belén artesano dedicado al vino y a Mucientes. Entrada libre.

Idiomas

 — Consultar inglés

Características

- Reserva previa.
- Visita viñedo.
- Wine-Bar.
- Sala de catas: 25 personas.
- Parking propio.

En Bodegas Sinforiano los vinos destacan por su estilo distintivo; rosados naturales que muestran las variedades con las que están elaboradas, frescos, directos y apetecibles como el Sinfo Rosado y el 50 vendimias Rosado y vinos menos convencionales, más atrevidos y dirigidos a un público exigente, como el Quelías. Tintos de gran tipicidad como resultado de una buena selección de viñedos viejos como el Sinforiano Crianza y Reserva. Y vinos únicos, de los que se elaboran en añadas excepcionales, como el 50 vendimias tinto selección o el Reserva especial selección Daniela, que muestran la capacidad de guarda de los tintos de Cigales.



QUELÍAS ROSÉ

BODEGAS SINFORIANO
(Mucientes)

Rosado

13% vol.

50% Albillo, 10% Tempranillo,
10% Verdejo y 30% Garnacha



50 VENDIMIAS DE SINFRIANO

BODEGAS SINFORIANO
(Mucientes)

Rosado

13% vol.

Tempranillo, Verdejo y Albillo



SINFO ROSADO

BODEGAS SINFORIANO
(Mucientes)

Rosado

13% vol.

Tempranillo, Verdejo
y Albillo



SINFO ROSADO FERMENTADO EN BARRICA

BODEGAS SINFORIANO
(Mucientes)

Rosado

13% vol.

80% Tempranillo, 10%
Verdejo y 10% Albillo



SINFO TINTO ROBLE

BODEGAS SINFORIANO
(Mucientes)

Tinto Roble

13,5% vol.

100% Tempranillo





SINFORIANO CRIANZA

BODEGAS SINFORIANO
(Mucientes)

Tinto Crianza

14,5% vol.

100% Tempranillo



SINFORIANO RESERVA ESPECIAL - EDICIÓN LIMITADA DANIELA

BODEGAS SINFORIANO
(Mucientes)

Tinto Reserva

14% vol.

100% Tempranillo

