

GUÍA MADRID

ENOTURISMO

AQUÍ, A LA VUELTA

JUST AROUND THE CORNER



Comunidad
de Madrid





A close-up, low-angle shot of a person's hand holding a wine glass filled with red wine. The glass features the 'madrid ENOTURISMO' logo. The background is dark and out of focus, showing the back of a person's head and shoulders.

CERCA DEL VINO

ALL ABOUT WINE

AQUÍ, A LA VUELTA - JUST AROUND THE CORNER

Proximidad. No solo en sentido físico o geográfico, sino añadiendo un cariz de cercanía emocional. Siempre he sentido a Madrid como esa ciudad abierta, amigable, versátil y sorprendente que nos magnetiza y vivifica. Y hoy, desde mi puesto y mi responsabilidad, tengo la fortuna de invitar y ofrecer al visitante una formidable y cercana panorámica de viñedos, bodegas, tinajas y cubas, monumentalidad e historia, rutas naturales, brindis, gastronomía y etnografía que magnifica el encanto de esta comunidad. Porque, qué mejor coartada que el vino y las bodegas adscritas a las actividades enoturísticas para gozar del territorio de Madrid, de un surtido de experiencias memorables. Desde las vegas de Arganda y su pétrea historia, al santuario de la garnacha en San Martín de Valdeiglesias; del aire manchego de Navalcarnero, al influjo serrano de El Molar, las cuatro subzonas deparan prodigios, relatos, calidez y calidad, variedades y viñedos, reliquias y vanguardia. Le invitamos, a través de esta guía, a que usted visitante, elija su propio camino. Todos estos tesoros radican aquí, a la vuelta de la esquina.

Proximity. Not just in a physical or geographical sense, but with an added sense of emotional closeness. I have always felt that Madrid is that open, friendly, multifaceted and surprising city that draws us in and invigorates us. And today, from my position and within my remit, I am fortunate enough to invite and offer visitors a wonderful, intimate overview of vineyards, wineries, wine jars and vats, monuments and history, nature trails, toasts, gastronomy and ethnography that enhance the charm of this region. After all, what better excuse than wine and the wineries involved in wine tourism to enjoy the Madrid region and its array of memorable experiences.

From the fertile plains of Arganda and their storied past to the Garnacha sanctuary in San Martín de Valdeiglesias; from the La Mancha-like atmosphere of Navalcarnero to the mountainous charm of El Molar. The four sub-regions offer wonders, stories, warmth and quality, grape varieties and vineyards, heritage and innovation. Through this guide, we invite you, the visitor, to choose your own path. All these treasures lie right here, just around the corner.

FRANCISCO JOSÉ GARCÍA PAREDES
PTE DE MADRID ENOTURISMO
Y DE LA DO VINOS DE MADRID.

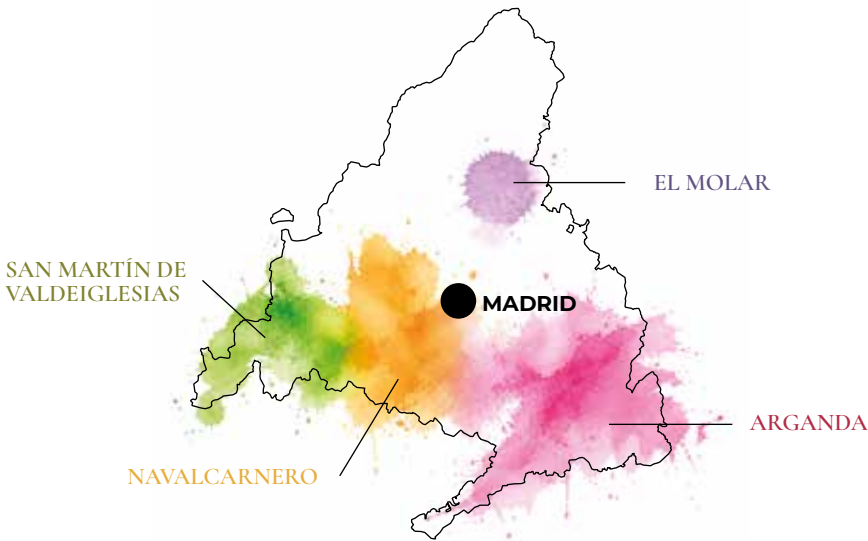
VISITEN Y BRINDEN

COME AND RAISE A TOAST

AQUÍ, A LA VUELTA - JUST AROUND THE CORNER

El enoturismo que se puede disfrutar en la Comunidad de Madrid descubre la larga historia de unos vinos cuyo prestigio se plasmó en citas literarias de afamados autores y que se eligieron para beber en la Corte; enseña las variedades propias de estas tierras, con la malvar, la garnacha o la albillo real como estrellas destacadas; muestra un patrimonio excepcional de viñas viejas, canteros, cuevas y artesanos tinajeros difícil de encontrar en otros territorios; y enlaza con nuestro tiempo, recuperando casonas, recetas culinarias, fiestas y espacios estrechamente relacionados con la cultura vitivinícola. Integrado en Rutas del Vino de España, Madrid Enoturismo permite conocer esta región de manera diferente, paseando por los pueblos y su historia teniendo como guía el universo de la cultura del vino.

The wine tourism on offer in the Community of Madrid reveals the long history of wines whose prestige is reflected in the literary works of renowned authors and which were chosen to be served at court; it showcases the grape varieties native to this region, with Malvar, Garnacha and Albillo Real as the standout stars; it showcases an exceptional heritage of old vines, vineyard plots, cellars and artisan potters – a heritage rarely found elsewhere; and it connects with the present day, reviving historic mansions, culinary recipes, festivals and venues closely linked to wine culture. As part of Spain's Wine Routes, Madrid Wine Tourism offers a unique way to discover this region, strolling through the villages and exploring their history, guided by the world of wine culture.



SUMARIO

ARGANDA	08
BODEGA CUARTO LOTE	10
BODEGA DEL NERO	12
BODEGA EL REGAJAL	14
BODEGAS JESÚS DÍAZ E HIJOS	16
BODEGAS LICINIA	18
BODEGAS PABLO MORATE	20
BODEGAS PERAL	22
BODEGAS VAL AZUL	24
BODEGAS Y VIÑEDOS PEDRO GARCÍA	26
VINÍCOLA DE ARGANDA	28
VINOS JEROMÍN	30
VINOS Y ACEITES LAGUNA	32
QUÉ VER, QUÉ HACER, QUÉ DEGUSTAR	34
DIRECTORIO	36
EL MOLAR	40
BODEGA TINTA CASTIZA	42
BODEGA VIÑA BARDELA	44
QUÉ VER, QUÉ HACER, QUÉ DEGUSTAR	46
DIRECTORIO	48
NAVALCARNERO	50
QUÉ VER, QUÉ HACER, QUÉ DEGUSTAR	52
DIRECTORIO	54
SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS	56
4 MONOS VITICULTORES	58
BODEGA CENICIENTOS SAN ESTEBAN	60
BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO	62
BODEGA TIERRA CALMA	64
BODEGA VALLEYGLESIAS	66
BODEGAS FAMILIA CARDEÑA	68
LAS MORADAS DE SAN MARTÍN	70
VINOS VIRGEN DE LA POVEDA	72
QUÉ VER, QUÉ HACER, QUÉ DEGUSTAR	74
DIRECTORIO	76
ESTABLECIMIENTOS ADHERIDOS FUERA DE SUBZONA	78



SUBZONA ARGANDA

UN MOSAICO DE VEGAS
A MOSAIC OF MEADOWS

La heroica generosidad de los ríos Tajuña y Jarama ha ido modelando este poliedro agrícola alfombrado de huertas y olivares, y sobre todo, de cepas de suelos profundos, calizos y arcillosos, donde el vino se ha erigido como dinamizador y referente. Radicada en el sureste de la región y con casi 5.000 hectáreas de viñedo, 30 son los municipios que la componen, con un corolario de bodegas singulares que honran terrazas fluviales y vegas fértiles que, a su vez, remiten tanto a épocas romanas como a la presencia benefactora de la Orden de los Caballeros de Santiago, que consolidó el enclave.

The heroic generosity of the Tajuña and Jarama rivers has shaped this multifaceted agricultural landscape, carpeted with vegetable gardens and olive groves, and above all, with vineyards planted in deep, limestone and clay soils, where wine has emerged as a driving force and a point of reference. Situated in the south-east of the region and boasting almost 5,000 hectares of vineyards, it comprises 30 municipalities, featuring a host of distinctive wineries that grace the river terraces and fertile floodplains, which in turn evoke both Roman times and the benevolent presence of the Order of the Knights of Santiago, which consolidated the area's importance.





📍 Nuevo Baztán

BODEGA CUARTO LOTE

EL SUEÑO DE UN VISIONARIO *A VISIONARY'S DREAM*

Que tu bodega se hilvane al relato y los pormenores de una localidad histórico-artística como Nuevo Baztán es un plus. Esta alquería, pues, data de 1713, por obra y gracia del visionario navarro Juan de Goyeneche, consejero real, y antepasado de los actuales gestores. Hallará el visitante las raíces del primer Catastro de Ensenada, míticas leyendas y las raíces agropecuarias, textiles y del vidrio de un municipio singular. Sus vinos; *coupage* de tempranillo y merlot, monovarietal de malvar, un rosado chispeante...

The fact that your winery is woven into the history and details of a town of historical and artistic interest such as Nuevo Baztán is a real bonus. This farmhouse dates back to 1713, thanks to the visionary Navarrese Juan de Goyeneche, a royal adviser and ancestor of the current owners. Visitors will discover the origins of the first Ensenada Land Registry, mythical legends and the agricultural, textile and glass-making traditions of this unique municipality. Its wines include a blend of Tempranillo and Merlot, a single-varietal Malvar, and a sparkling rosé...

www.bodega.cuartolote.com



📍
Travesía José de Churriguera, 1, 28514
Nuevo Baztán, Madrid

🕒
Las visitas
son con previa cita.

📞
(+34) 916 492 088



UNA CATA LEGENDARIA *PREMIUM WINE TASTING*

Detallar el proceso que discurre de la viña a la botella se ameniza con las historias que encierran sus muros (leyendas, guiños al Quijote), para dar paso a una cata guiada de tres vinos y aceite de oliva (23 €).

The detailed explanation of the process from vineyard to bottle is enlivened by the stories hidden within its walls (legends, some nods to Don Quixote), leading into a guided tasting of three wines and olive oil (€23).

DURACIÓN: 90 min aprox.



DURATION: Approx. 90 min.



MARIDAJE CASTIZO *WINEYARD TOUR*

En ocasiones, se completa la experiencia enoturística con un menú en restaurante cercano en el casco de Nuevo Baztán donde maridar la cata de vinos de la bodega con un cocido madrileño.

Often, the wine tourism experience is rounded off with a meal at a nearby restaurant in the old town of Nuevo Baztán, where you can pair the wine tasting from the winery with a traditional Madrid stew.

DURACIÓN: 2 h 30 min aprox.



DURATION: Approx. 2 h 30 min.

Chinchón

BODEGA DEL NERO

CON RAÍZ DE LA TOSCANA WITH ROOTS IN TUSCANY

Se enorgullecen sus dueños de cinco generaciones de la misma saga al mando de bodega Del Nero, apellido que entronca con la Toscana italiana del Renacimiento. A dos pasos de la plaza de Chinchón hallará el enoturista una estupenda bodega con más de siglo y medio de antigüedad, anchos muros y tinajas de barro. Sus 40 hectáreas de viñedo cercano desembocan en vinos elegantes de tempranillo, petit verdot y graciano para tintos; y airén, garnacha blanca y sauvignon blanc para los blancos.

The owners, five generations of the same family, take pride in running Bodegas Del Nero, a surname with links to Renaissance-era Tuscany. Just a stone's throw from Chinchón's main square, wine tourists will find a magnificent winery dating back more than a century and a half, with thick walls and clay wine jars. Its 40 hectares of nearby vineyards produce elegant wines made from varieties such as Tempranillo, Petit Verdot and Graciano for the reds; and Airén, Garnacha Blanca and Sauvignon Blanc for the whites.

www.bodegadelnero.com



📍
Calle Don Ramiro
Ortiz de Zárate, 6.
Chinchón.

🕒
De 12 a 14 horas, y de
16:30 a 19 horas.

☎
(+34) 679 499 695



CATA EN BODEGA STANDARD WINE TASTING

Cata de tres vinos maridados con queso de Chinchón, 15 euros. Se pueden concertar visitas en grupo de hasta 30 personas. La visita arranca a mediodía de lunes a viernes, y a las 13 horas fines de semana.

The tasting of three wines paired with Chinchón cheese costs 15 euros. Group visits for up to 30 people can be arranged. Groups of fewer than 8 visitors are not accepted.

DURACIÓN: 1 hora aprox.



DURATION: Approx. 1 hour.



ENOTURISTAS AL TREN WINE TOURISTS ON THE TRAIN

Visitas entre semana: orientadas a empresas y turistas foráneos (cuatro vinos, queso y aceite de oliva, 18 €). Opción de 20 euros con un paseo de 30 minutos en el tren turístico de Chinchón (solo fines de semana).

Weekday tours: aimed at businesses and foreign tourists (four wines, cheese and olive oil, €18). A €20 option is available which includes a 30-minute ride on the Chinchón tourist train.

DURACIÓN: 1 h 15 min aprox.



DURATION: Approx. 1 h 15 min.

📍 Aranjuez

BODEGA EL REGAJAL

DENTRO DE UNA RESERVA NATURAL *INSIDE A NATURE RESERVE*

Patios, jardines y parterres junto a viñedos, olivares y espacios silvestres en una finca conocida por su riqueza ecológica. Alberga nada menos que 77 de las 225 especies de mariposas de la Península Ibérica y se considera como una de las reservas de lepidópteros más importantes de Europa. De tal modo que la oferta enoturística de esta bodega se centra en los eventos y en las celebraciones, aunque también hay opciones para los enoturistas que buscan conocer lugares singulares y diferentes. Desde luego, ¡este es uno!

Courtyards, gardens and flowerbeds alongside vineyards, olive groves and wild areas on an estate renowned for its ecological richness –home to no fewer than 77 of the 225 species of butterfly found on the Iberian Peninsula– it is considered one of the most important lepidopteran reserves in Europe. As such, this winery's wine tourism offering focuses on events and celebrations, although there are also options for wine tourists looking to discover unique and distinctive places. This is certainly one of them!

www.elregajal.es



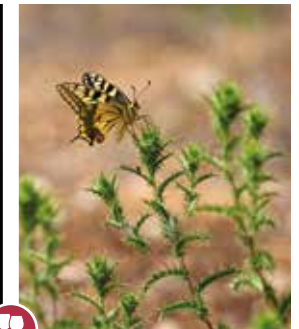
📍 Antigua Carretera de Andalucía, km 50.5, 28300 Aranjuez, Madrid.



Lunes a sábado con cita previa.



(+34) 913 078 903
(+34) 628 51 52 01



VISITA INTEGRAL *COMPREHENSIVE VISIT*

Visita que comienza en la viña, continúa en las salas de depósitos y barricas, y termina en la sala de catas. Grupo mínimo de 10 personas. 30 € pax. Grupos mayores o inferiores, consultar.

The tour begins in the vineyard, continues through the storage and barrel rooms, and ends in the tasting room. Minimum group size: 10 people. €30 per person. For larger or smaller groups, please enquire.

DURACIÓN: 1 hora y media. ⌚ *DURATION: An hour and a half.*



EVENTOS PARA EMPRESAS *CORPORATE EVENTS*

Además de bodas, la bodega organiza actividades de team building para empresas, como Elaboración de vino, Casino del vino o MasterChef de paellas, entre otros. Catering propio.

In addition to weddings, the winery organizes team-building activities for companies, such as wine-making, a wine casino, and a paella MasterChef competition, among others. In-house catering.

DURACIÓN: consultar. ⌚ *DURATION: for further details.*

Colmenar de Oreja

BODEGAS JESÚS DÍAZ E HIJOS

UN RELATO SORPRENDENTE A SURPRISING STORY

Con cinco generaciones en su árbol genealógico vitícola, los recuerdos y las anécdotas de esta bodega (la de más solera de Colmenar de Oreja y una de las más antiguas de toda la Comunidad de Madrid) dan para largo y tendido. Empezó siendo un convento franciscano y se convirtió en “pieza de tinajas” antes de adquirir su definitivo estatus bodeguero. Esa historia se va desgranando en el laberinto de cuevas, en la sala de gigantescas tinajas, en el jardín de variedades, en el winebar y en otros espacios con enjundia.

With five generations in its winemaking lineage, the memories and anecdotes surrounding this winery –the most time-honoured in Colmenar de Oreja and one of the oldest in the whole of the Community of Madrid– are endless. It began as a Franciscan convent and was later used as a ‘jar store’ before acquiring its definitive status as a winery. That history unfolds through the labyrinth of cellars, the hall of gigantic jars, the vineyard garden, the wine bar and other spaces steeped in tradition.

www.bodegasjesusdiazehijos.com



📍
Calle del Convento, 38,
28380 Colmenar de
Oreja, Madrid

🕒
Visitas bajo reserva
previa.

☎
(+34) 91 894 39 62



DOS DEGUSTACIONES TWO TASTINGS

Ambas incluyen visita integral: la primera, con tres vinos jóvenes y tapa de queso de Chinchón, la segunda con tres vinos jóvenes, un roble, jamón y lomo ibérico y queso de Chinchón; 12 € y 18 € pax respectivamente.

Both include a full tasting experience: the first features three young wines and a Chinchón cheese tapa (€12); the second features three young wines, an oak-aged wine, Iberian ham and pork loin, and Chinchón cheese (€18).

DURACIÓN: 1 h 30 min aprox. ⌚ DURATION: Approx. 1 h 30 min.



CON SABORES LOCALES WITH LOCAL FLAVOURS

Pensada para un mínimo de 8 personas. Junto al recorrido guiado, incluye la degustación de cuatro vinos más la del espumoso, tapas ibéricas y platos de Colmenar como carne al desarreglo o patatas chulas.

Designed for a minimum of 8 people, this experience –alongside the guided tour– includes a tasting of four wines plus a sparkling wine, Iberian tapas and dishes from Colmenar: ‘carne al desarreglo’ or ‘patatas chulas’.

DURACIÓN: 3 horas. ⌚ DURATION: 3 hours.

📍 Morata de Tajuña

BODEGAS LICINIA

SIN ARTIFICIOS NO FANCY TRICKS

Una gran mesa sirve de punto central en la sala de visitas. Alrededor de ella se produce el hechizo sobre los enoturistas, que se transforman en enólogos en busca de su mejor *coupage*, en catadores o en público de los eventos con música que, de vez en cuando, se organizan aquí. Explicaciones sencillas y sin muchos tecnicismos para que todo el mundo pueda disfrutar al máximo de los vinos de esta bodega que lleva el nombre romano de la localidad donde se encuentra, Morata de Tajuña. El arte en sus etiquetas, otro plus.

A large table serves as the focal point of the reception room. It is here that the magic takes hold of wine tourists, who become winemakers in search of their perfect blend, wine tasters, or members of the audience at the musical events organised here from time to time. Simple explanations, free from excessive technical jargon, ensure that everyone can fully enjoy the wines from this winery, which bears the Roman name of the town where it is located: Morata de Tajuña. The artwork on its labels is another bonus.

www.bodegalicinia.es



📍
Calle de la Soledad,
11, 28530 Morata de
Tajuña, Madrid

🕒
Visitas bajo reserva
previa.

📞
(+34) 611 94 70 23



EXPERIENCIA COUPAGE COUPAGE EXPERIENCE

Tras detalladas explicaciones y la cata de sus mono-varietales, un taller con el que elaborar nuestro propio vino. Visita y degustación de todos los vinos de la bodega. 50 € por persona (mínimo 4 personas).

Following detailed explanations and a tasting of their single-varietal wines, a workshop on how to make our own wine. A tour and tasting of all the winery's wines. €50 per person (minimum 4 people).

DURACIÓN: 4 horas.



DURATION: 4 hours.



VISITA CON CATA TOUR WITH TASTING

Recorrido por las instalaciones con explicación de la historia de la bodega y de las variedades de uva de sus vinos, seguida de una cata de tres vinos maridada con surtido de ibéricos. 25 € (mínimo 6 personas).

A tour of the premises with an explanation of the winery's history and the grape varieties used in its wines, followed by a tasting of three wines paired with Iberian cured meats. €25 (minimum 6 people).

DURACIÓN: 2 horas.



DURATION: 2 hours.

Valdelaguna

BODEGAS PABLO MORATE



JUGANDO CON LOS SENTIDOS PLAYING WITH THE SENSES

En la fachada, una tinaja de barro y una reproducción de una vieja fotografía hacen de hito. Una fecha, 1873, resalta la antigüedad de esta bodega que, desde ese año, ha estado en manos de la misma familia, los Morate. Hoy, la quinta generación se vuelca en elaborar unos vinos de calidad, en ecológico, y en mostrar una historia tan curiosa en la que aparece hasta Manuel Godoy, primer ministro de Carlos IV, el propietario del edificio que ahora alberga el singular Museo que alberga una antigua bodega de tinajas.

On the façade, a clay jar and a reproduction of an old photograph serve as landmarks. The date 1873 highlights the age of this winery, which has been in the hands of the same family –the Morates– ever since. Today, the fifth generation is dedicated to producing high-quality, organic wines and to showcasing a fascinating history that even features Manuel Godoy, Prime Minister to Charles IV, who was the owner of the building that now houses the unique museum, which features an old wine cellar with earthenware jars.

www.bodegasmorate.com



Avda. de España, 32-34.
28391, Valdelaguna,
Madrid.

Visitas bajo reserva
previa.

(+34) 918 937 172
(+34) 639 67 31 70

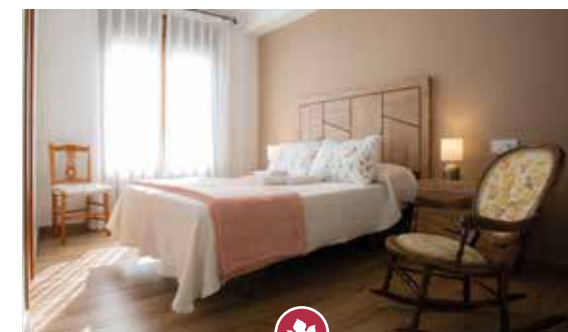


CITA EN EL LAGAR APPOINTMENT AT THE WINE PRESS

Del lagar se pasa a la nave de crianza (en una calle vecina) y después, al atractivo Museo, donde se catan tres vinos acompañados de algunas tapas. 17 € (sábados y domingos; mínimo 4 personas).

From the wine press, you move on to the nearby ageing cellar and then to the charming museum, where you can taste three wines and a selection of tapas. €17 (Saturdays and Sundays; minimum of 4 people).

DURACIÓN: 2 horas aprox. DURATION: Approx. 2 hours.



VIÑEDO Y CONFORT WINEYARD AND COMFORT

En el propio viñedo se explica el paisaje vinícola y se catan cinco vinos junto a los chozos de piedra (25 €); La novedad de su oferta es El capricho de Eli, una casa rural dedicada a la cultura del vino.

The vineyard itself offers an insight into the local wine-growing landscape, and visitors can sample five wines next to the stone huts (€25); the latest addition is a holiday cottage dedicated to wine culture.

DURACIÓN: 3 h aprox. DURATION: Approx. 3 hours.

Colmenar de Oreja

BODEGAS PERAL

DE REFINADA SENCILLEZ A REFINED SIMPLICITY

El enoturismo entendido de la forma más fresca y desenfadada sin olvidarse de la tradición y el poso histórico: el porche de la antigua casa convertido en moderno *winebar*, las cenas-concierto en la nave de depósitos, las exposiciones de arte en la cueva de tinajas (algunas de las cuales tienen más de 400 años), el certamen literario, las degustaciones de productos de proximidad... En la parte enológica, además, esta bodega guarda sorpresas como los vinos sobremadre o variedades casi olvidadas como la coloraillo.

Wine tourism in its freshest and most relaxed form, whilst remaining true to tradition and its rich history: the porch of the old house converted into a modern wine bar, dinner-concerts in the tank room, art exhibitions in the jar cellar (some of which are over 400 years old), the literary competition, tastings of local produce... On the winemaking front, too, this winery holds surprises such as 'sobremadre' (traditional and old winemaking) wines or almost forgotten varieties like Coloraillo.

www.bodegasperal.com



📍
Calle Bajada de las
Monjas, 4. 28380,
Colmenar de Oreja,
Madrid.



Visitas bajo
reserva previa.



(+34) 918 943 237



UN TOUR MARIDADO A FOOD-AND-WINE PAIRING TOUR

Visita guiada de una hora por rincones clave de Colmenar de Oreja, más una visita guiada de la bodega con la degustación de tres vinos y tapas. A partir de 29 € según vinos elegidos (pack Pueblo o Plus).

A one-hour guided tour of key sights in Colmenar de Oreja, plus a guided tour of the winery with a tasting of three wines and tapas. From €29, depending on the wines chosen (Pueblo or Plus package).

DURACIÓN: 2 h 30 min aprox. ⌚ DURATION: Approx. 2 h 30 min.



ENTRE TINAJAS AMONGST THE JARS

Visita por libre de la bodega, centrada en las cuevas de tinajas, o visita guiada por todas las instalaciones, acabando en el winebar: tres vinos y tapa. 6 € (por libre) y 24 € (opción bodega) por persona.

A self-guided tour of the winery, focusing on the earthenware jar cellars, or a guided tour of the entire site, ending at the wine bar: three wines and a tapa. €6 (self-guided) and €24 (winery tour) per person.

DURACIÓN: 1 h 30 min aprox. ⌚ DURATION: Approx. 1 h 30 min.



📍 Chinchón

BODEGAS VAL AZUL

UN OASIS ENTRE VIÑAS AN OASIS AMONGST THE VINEYARDS

Antes de convertirse en hacienda vitícola, por aquí galopaban caballos: la antigua finca Toro Azul, en la urbanización Val Grande, era un criadero de caballos de competición de polo. En 1998 el destino de este lugar cambió: se plantaron nueve hectáreas de viñedo en ecológico y la nueva bodega Val Azul comenzó a elaborar vinos de calidad con las variedades syrah, cabernet sauvignon y merlot. Ahora los enoturistas gozan de un oasis con atardeceres impresionantes, donde no falta un lago y una exótica jaima.

Before it became a wine estate, horses used to gallop around here: the former Toro Azul estate, in the ValGrande residential development, was a breeding ground for competition polo horses. In 1998, the fate of this place changed: nine hectares of organic vineyards were planted and the new Val Azul winery began producing quality wines from Syrah, Cabernet Sauvignon and Merlot grapes. Now, wine tourists can enjoy an oasis with stunning sunsets, complete with a lake and an exotic tent.

www.valazul.com



📍
Urbanización
Valgrande, 37, 28370
Chinchón. Madrid.



Con cita previa



(+34) 669 46 56 52



WINE TOUR 360 360 WINE TOUR

Bienvenidos a una visita integral de toda la finca: el viñedo, el palomar, el lago, la carpa de eventos y la bodega y su relato, mientras degustamos siete vinos diferentes, uno en cada espacio. 38 € por persona.

Welcome to a comprehensive tour of the entire estate: the vineyard, the dovecote, the lake, the events marquee and the history of the winery, whilst we taste seven different wines, one in each area. €38 per person.

DURACIÓN: 2 horas.



DURATION: 2 hours.



EVENTOS DE NIVEL HIGH-PROFILE EVENTS

Uno de los puntos fuertes en la oferta enoturística de esta bodega es la organización de eventos. De fondo, unas lomas con viñedo, coronadas por espartales, retamales, carrascas y pinares que evocan la Toscana.

One of the highlights of this winery's wine tourism offering is the organisation of events. In the background lie vineyard-covered hills, crowned with broom, gorse, holm oaks and pine forests that evoke Tuscany.

DURACIÓN: consultar.



DURATION: for further details.

Colmenar de Oreja

BODEGAS Y VIÑEDOS PEDRO GARCÍA

EN LAS ENTRAÑAS DE LA PIEDRA IN THE DEPTHS OF THE STONE

Con su soberbio calado y su casi centuria de historia, la bodega radica en el casco histórico de Colmenar de Oreja, ciudad declarada Conjunto Histórico Artístico. Como aliciente, han restaurado unas cuevas centenarias que datan del siglo XVII y que redoblan el encanto de la visita. Paco García, tercera generación, ejerce de timonel y conjuga la artesanía con la innovación, en unos vinos elaborados con malvar, airén, moscatel de grano menudo, sauvignon blanc, merlot, tempranillo, cabernet sauvignon y syrah.

With its superb character and nearly a century of history, the winery is in the historic centre of Colmenar de Oreja, a town designated a Historic-Artistic Site. Moreover, they have restored some centuries-old cellars dating back to the 17th century, which further enhance the charm of the visit. Paco García, representing the third generation, is at the helm, combining traditional craftsmanship with innovation to produce wines made from Malvar, Airén, Moscatel Grano Menudo, Sauvignon Blanc, Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon and Syrah.

www.byvpedrogarcia.es



Calle Soledad, 10.
Colmenar de Oreja.



Lunes a viernes de 09:00-
14:00 / 16:30-19:30.
Sábados y domingos de
9:00 a 14:00.



(+34) 918 943 278

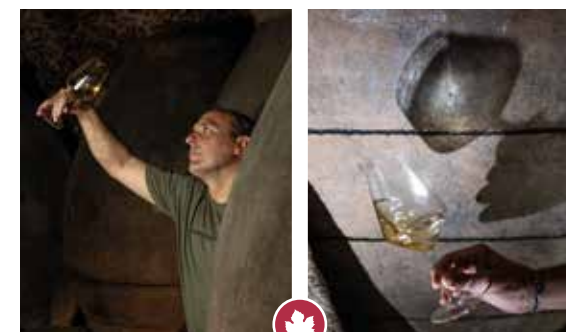


VISITA ESTÁNDAR STANDARD VISIT

La visita guiada a la bodega con una degustación posterior de tres vinos (un blanco semidulce, un blanco seco y un crianza), acompañados de tapa de queso, tiene una tarifa de 15 euros.

The guided tour of the winery, followed by a tasting of three wines (a semi-sweet white, a dry white and a crianza), accompanied by a cheese tapa, costs 15 euros.

DURACIÓN: 1 h 30 min aprox.  DURATION: Approx. 1 h 30 min.



A LA CARTA À LA CARTE

Hay opción de cinco vinos con degustación de un vino espumoso en la cueva (20 €) y para grupos de empresas se personaliza y refina la visita con cortadores de jamón, música y catering.

There is a choice of five wines, including a sparkling wine tasting in the cellar (€20), and for corporate groups the visit can be personalised and enhanced with ham carvers, music and catering.

DURACIÓN: 2 horas aprox.  DURATION: Approx. 2 hours.

Arganda del Rey

VINÍCOLA DE ARGANDA

DEL METRO AL VIÑEDO FROM THE METRO TO THE VINEYARD

En suburbano se puede acceder a esta histórica cooperativa con ocho décadas de historia, que se desdobra en almazara. La tierra arcillosa de la vega del Jarama aporta riqueza y matices a su portfolio de vinos, donde la tempranillo y la malvar copan las elaboraciones, y un monovarietal de syrah supone su gama alta. Hijo y nieto de viñadores, Cipriano Guillén ejerce de sabio winemaker y nos hace sentir agricultores por una jornada. La tienda que antecede a la bodega, con estupendo discurso expositivo.

This historic cooperative, with eight decades of history behind it –which also operates as an olive oil mill– can be reached by underground. The clay-rich soil of the Jarama river valley lends richness and complexity to its wine portfolio, where Tempranillo and Malvar dominate the range, whilst a single-varietal Syrah represents its top-of-the-range offering. The son and grandson of winegrowers, Cipriano Guillén is a seasoned winemaker who makes us feel like wine-growers for a day. The shop at the front of the winery offers a wonderful explanation.

www.vinicoladearganda.com



Camino San Martín de la Vega, 16, 28500 Arganda del Rey, Madrid

Visitas: sábados y domingos de 10:30-13:00 (consultar disponibilidad).

(+34) 918 710 201



VITICULTORES POR UN DÍA WINE-GROWERS FOR A DAY

Recorrido en carriola por viñedos y explicación del enólogo, visita guiada a la bodega con degustación maridada de los tres mejores vinos de la casa. Para los menores, mosto y nuggets de pollo (27 €).

A buggy ride through the vineyards with commentary from the winemaker, followed by a guided tour of the winery with a paired tasting of three finest wines. For children, grape must and chicken nuggets (€27).

DURACIÓN: 2 h 30 min aprox. DURATION: Approx. 2 h 30 min.



PARADA Y FONDA STOP AND INN

La experiencia de la ruta enoturística se puede redondear con la tienda que antecede a la bodega y con almuerzo de buenas carnes a la brasa en el aledaño Asador Vitis.

The wine tourism experience can be rounded off with a visit to the shop just before the winery and a lunch of delicious grilled meats at the nearby Asador Vitis.

DURACIÓN: consultar. DURATION: for further details.

📍 Villarejo de Salvanés

VINOS JEROMÍN

EL CARÁCTER DE UN TERRUÑO THE CHARACTER OF A TERROIR

La tradición vinícola comenzó con el bisabuelo de los actuales propietarios, quien elaboraba vino a pequeña escala en cuevas con tinajas de barro. En 1956, el abuelo, Gregorio Martínez García, construyó la bodega actual, dedicándose a la venta de graneles. En 1988, su hijo, Félix Martínez García se enfocó en el embotellado y la elaboración de vinos de calidad. La calcárea y arcillosa comarca de Las Vegas, delimitada por los ríos Tajo y Tajuña, supone sustento y raíz para sus viñedos de garnacha, tempranillo, malvar y airén.

The winemaking tradition began with the great-grandfather of the current owners, who produced wine on a small scale in caves using earthenware jars. In 1956, their grandfather, Gregorio Martínez García, built the current winery, focusing on the sale of bulk wine. In 1988, his son, Félix Martínez García, turned his attention to bottling and the production of quality wines. The calcareous and clay-rich region of Las Vegas, bordered by the rivers Tajo and Tajuña, provides the soil and roots for its vineyards of Garnacha, Tempranillo, Malvar and Airén.

www.vinosjeromin.com



📍
Av. Juan de Austria 1,
28590, Villarejo de
Salvanés, Madrid

🕒
Visitas bajo
reserva previa
enoturismo@
vinosjeromin.com

📞
(+34) 918 742 030
695 92 80 79



CATA PREMIUM PREMIUM WINE TASTING

La visita a bodega, con cuatro vinos de gama premium maridados con aperitivos artesanales como embutidos de la Sierra Norte, queso y chocolate de Madrid, tiene una tarifa de 35 euros.

The winery tour, featuring four premium wines paired with artisanal appetisers such as cured meats from the Sierra Norte, cheese and chocolate from Madrid, costs 35 euros.

DURACIÓN: 2 horas aprox. 🕒 DURATION: Approx. 2 hours.



EVENTOS PERSONALIZADOS WINEYARD TOUR

Si se busca una propuesta diferente, diseñan visitas y experiencias a medida de cada grupo, adaptando el tipo de evento, la duración, objetivos y demás, en función de las preferencias.

If you're looking for something a little different, they design tailor-made tours and experiences for each group, adapting the type of event, duration, objectives and so on to suit your preferences.

DURACIÓN: consultar. 🕒 DURATION: for further details.

📍 Villaconejos

VINOS Y ACEITES LAGUNA



LA TRADICIÓN COMO PROTAGONISTA *TRADITION TAKES CENTRE STAGE*

La familia Laguna comenzó su andadura en 1880 elaborando AOVEs procedentes de olivos centenarios de la zona. Tiempo después llegaría el turno del vino con la inauguración de la bodega común, siguiendo también la tradición de la saga, que ya hacía vino para los bares de la zona. Hoy, los descendientes continúan con el proyecto, al que han sumado facetas nuevas como el enoturismo, con el que se pone de relevancia la tradición agrícola centenaria y el lado más 'técnico' y, tal vez, desconocido de la elaboración de estos productos.

The Laguna family began their journey in 1880 by producing extra virgin olive oils from the area's centuries-old olive trees. Some time later, it was wine's turn with the opening of the communal winery, continuing the family tradition of making wine for local bars. Today, their descendants continue with the venture, to which they have added new aspects such as wine tourism, which highlights the centuries-old agricultural tradition and the more 'technical' –and perhaps lesser-known– side of producing these products.

www.lagunamadrid.com



📍
Calle Illescas, 5, 28360
Villaconejos, Madrid

🕒
Visitas bajo
reserva previa.

☎
(+34) 91 893 81 96.



VINOS Y ESPACIOS *WINES AND VENUES*

Desde el patio central de la bodega, se conduce a los enoturistas a otros espacios de la misma, al tiempo que catan cuatro vinos, y se culmina con su AOVE extra ecológico y un aperitivo (16 €).

From the winery's central courtyard, wine tourists are guided through the various areas of the winery whilst tasting four wines, and finish with a tasting of their extra-virgin organic olive oil and an appetiser (€16).

DURACIÓN: 1 hora 30 aprox. ⌚ DURATION: Approx. 1 h 30 min.



MOMENTO VERDE OLIVA *GREEN OLIVE MOMENT*

La visita a la bodega se complementa con la explicación de la almazara de Laguna y todos los detalles del proceso de recolección del fruto, molturación y extracción en frío de su AOVE ecológico.

The tour of the winery is complemented by an explanation of the Laguna oil mill and a detailed account of the process of harvesting the fruit, milling and cold-pressing their organic extra virgin olive oil.

DURACIÓN: 3 horas aprox. ⌚ DURATION: Approx. 3 hours.

ARGANDA

QUÉ VER, QUÉ HACER, QUÉ DEGUSTAR...

WHAT TO SEE,
WHAT TO DO,
WHAT TO TASTE...



La zona donde se concentra más de la mitad del viñedo de la DO Vinos de Madrid es también la que guarda algunos de los mejores ejemplos de patrimonio histórico y artístico de toda la Comunidad: el Palacio Real, jardines y antiguas falúas en Aranjuez; el complejo agrícola e industrial ideado por Goyeneche en Nuevo Baztán; las canteras, la tradición tinajera y museos únicos como el de Ulpiano Checa en Colmenar de Oreja; la singular arquitectura y edificios de Chinchón; el ferrocarril y la historia de recientes contiendas militares en Arganda; las casas-cueva en Tielmes; el legado de la Orden de Santiago en Villarejo de Salvanés... Este territorio, marcado por el paisaje de ríos y fértiles vegas, merece también ser conocido desde el punto de vista natural. Aquí hay rutas senderistas, Vías Verdes, Caminos Naturales y antiguos trayectos pecuarios que complementan a museos y centro de interpretación como el de la Molinería, en Morata de Tajuña, o el del Melón, en Villaconejos. El melón es, precisamente, uno de los productos gastronómicos estrella de la zona junto a los ajos y las verduras de la huerta. Cochinillo y cordero asado, judías, *pelotas de fraile* y palmeritas son algunas de las propuestas culinarias que hay que probar por aquí.

The area where more than half of the DO Vinos de Madrid vineyards are concentrated is also home to some of the finest examples of historical and artistic heritage in the whole of the Community: the royal palace, gardens and old falúas in Aranjuez; the agricultural and industrial complex designed by Goyeneche in Nuevo Baztán; the quarries, the tradition of pottery-making and unique museums such as the Ulpiano Checa Museum in Colmenar de Oreja; the distinctive architecture and buildings of Chinchón; the railway and the history of recent military conflicts in Arganda; the cave dwellings in Tielmes; the legacy of the Order of Santiago in Villarejo de Salvanés... This region, characterised by its landscape of rivers and fertile floodplains, is also well worth exploring from a natural perspective. Here you'll find hiking trails, Greenways, Nature Trails and ancient livestock routes, complemented by museums and interpretation centres such as the Molinería in Morata de Tajuña or the Melon in Villaconejos. The melon is, in fact, one of the area's star culinary products, alongside garlic and vegetables from the local market gardens. Suckling pig and roast lamb, beans, 'pelotas de fraile' and 'palmeritas' are just some of the culinary delights you simply must try whilst you're here.



Palacio de Goyeneche en Nuevo Baztán
Goyeneche Palace in Nuevo Baztán



Carne al desarreglo en Colmenar de Oreja
Stew in Colmenar de Oreja



Grabado en el Museo Ulpiano Checa,
Colmenar de Oreja
Print from the Ulpiano Checa Museum



Tatuaje de garnacha en un viticultor de Arganda
A Garnacha tattoo on a winegrower from Arganda

SUBZONA ARGANDA



DIRECTORIO

ARGANDA

MUNICIPIOS

- ARGANDA DEL REY
☎ 918 711 344
- CARABAÑA
☎ 918 723 001
- CHINCHÓN
☎ 918 940 004
- COLMENAR DE OREJA
☎ 918 943 030
- ESTREMERÁ
☎ 918 721 388
- MORATA DE TAJUÑA
☎ 918 730 380
- NUEVO BAZTÁN
☎ 918 735 011
- TIELMES
☎ 918 746 619
- VALDELAGUNA
☎ 918 937 099
- VALDILECHA
☎ 918 738 381
- VILLACONEJOS
☎ 918 938 214
- VILLAMANTILLA
☎ 918 137 523
- VILLAREJO DE SALVANÉS
☎ 918 744 002

ESTABLECIMIENTOS

- ACEITERA DE ARGANDA
☎ 918 710 201
📍 Arganda del Rey
🌐 www.vinoaccite.com

- ACEITES PÓSITO
☎ 918 742 353
📍 C/ Jacinto Benavente, 1.
Villarejo de Salvanés
🌐 www.aceitesposito.es
- ALMAZARA
OLEUM LAGUNA
☎ 917 654 103
📍 Villaconejos
🌐 www.oleumlaguna.com
- ALMAZARA
VINOS Y ACEITES
LAGUNA
☎ 918 938 196
📍 Villaconejos
🌐 www.lagunamadrid.com
- LA ACEITERA
DE LA ABUELA
☎ 629 276 344 / 645 231 625
📍 C/ de Aranjuez, 6. Titulcia
✉ info@laaceiteradelaabuela.com
🌐 www.laaceiteradelaabuela.com
- VUBILLO
DEL CAMPO SL
☎ 607 637 300
📍 C/ Tales de Mileto, 15.
Alcalá de Henares
✉ jlopez@trampero.com
🌐 www.trampero.com
- PASTELERÍA CONEJO
☎ 669 37 15 97
📍 Morata de Tajuña
✉ jlopez@trampero.com
🌐 www.lapalmeritademorata.es

- **INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA CHINCHÓN (ANÍS CHINCHÓN)**
☎ 918 73 00 06
📍 Chinchón

- **PASTELERÍA CONEJO**
☎ 618 111 378
📍 Chinchón

OFICINAS DE TURISMO

- **CHINCHÓN**
☎ 918 935 323
📍 Pza. Mayor, 6.
- **COLMENAR DE OREJA**
☎ 918 710 201
📍 Costanilla de Silleros, 1.
(Junto a Museo Ulpiano Checa)
- **NUEVO BAZTÁN**
📍 C/ Del Arco, 1.
- **VILLAREJO DE SALVANÉS**
📍 Pza. España, 1.

ASOCIACIONES

- **ARACOVE**
☎ 918 929 062
📍 Aranjuez
🌐 www.aracove.com
- **ARACOVE**
☎ 918 274 300
📍 Chinchón
🌐 www.aracove.com
- **AECOL**
☎ 918 943 641
📍 Colmenar de Oreja
🌐 www.aecol.org

- **AMIGOS DEL MUSEO BATALLA DEL JARAMA**
☎ 616 787 632
📍 Morata de Tajuña
🌐 www.moraturismo.es

VINOTECAS

- **VINOTECA CASA CRESCENCIO**
☎ 918 94 43 06 / 678 400 120
📍 Colmenar de Oreja
🌐 www.restaurantecrescencio.com
- **VINOTECA EL CID**
☎ 918 73 01 81
📍 Morata de Tajuña
🌐 www.mesonelcidmorata.com
- **VINOTECA LA OCHAVA**
☎ 918 738 180 / 627 925 556
🌐 www.asadorlaochava.com

MUSEOS

- **CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL VINO**
☎ 918 736 238
📍 Nuevo Baztán
🌐 www.comunidad.madrid/centros/centro-interpretacion-nuevo-baztan
- **MUSEO DE LA MOLINERÍA**
📍 Morata de Tajuña
🌐 www.museodelamolineria.es
- **MUSEO DEL MELÓN**
📍 Villacónegos

- **MUSEO DEL VINO EN VALDELAGUNA**
☎ 689 460 060
📍 Valdelaguna
🌐 www.bodegasmorate.com

- **MUSEO ETNOGRÁFICO**
📍 Villarejo de Salvanes
🌐 turismo@ayto-villarejodesalvan.es

- **MUSEO ULPIANO CHECA**
☎ 918 089 002
📍 Colmenar de Oreja
🌐 www.colmenardeoreja.com/wordpress/colmenarte/museo-ulpiano-checa/

CASAS RURALES / HOTELES

- **CASA RURAL LA BUGANVILLA**
☎ 647 746 535
📍 Valdelaguna
🌐 www.labuganvilla.eu
- **CASA RURAL LOS TINAJONES**
☎ 618 723 821 / 620 832 873
📍 Colmenar de Oreja
🌐 www.lostinajonescasarural.com
- **CASA RURAL VILLA FLORITA**
☎ 647 746 535
📍 Valdelaguna
🌐 www.villaflorita.eu

RESTAURANTES

- **ASADOR LA OCHAVA**
☎ 627 925 556
📍 Valdilecha
🌐 www.asadorlaochava.com
- **ASADOR VITIS**
☎ 918 706 624
📍 Arganda del Rey
🌐 www.asadorvitis-es.com
- **LA CASA DEL PREGONERO**
☎ 918 940 696 / 646 634 423
📍 Chinchón
🌐 www.lacasadelpregonero.com
- **MESÓN EL CID**
☎ 918 730 181
📍 Morata de Tajuña
🌐 www.mesonelcidmorata.com
- **MESÓN LICINIA**
☎ 918 730 387
📍 Morata de Tajuña
🌐 www.mesonlicinia.es
- **MESÓN QUIÑONES/ CUEVAS DEL MURCIÉLAGO**
☎ 918 940 532 / 646 634 423
📍 Chinchón
🌐 www.cuevasdelmurcielago.com
- **RESTAURANTE EL PALIQUE**
☎ 918 944 773
📍 Colmenar de Oreja
🌐 www.restaurantelpalique.es
- **RESTAURANTE CRESCENCIO**
☎ 918 944 306 / 678 001 120
📍 Colmenar de Oreja
🌐 www.restaurantecrescencio.com



SUBZONA EL MOLAR

HORIZONTES DE PIEDRA
STONE HORIZONS

La última subzona en incorporarse a la DO Vinos de Madrid nos regala páramos y mesetas abiertas, anchas panorámicas que se tienden sobre la sierra norte de la región. Expuesta al sol, al viento, a una oscilación térmica pendular, las vides motean un entorno a descubrir. El vino y sus experiencias se engarzan con los encantos de Colmenar Viejo, El Molar, El Vellón, Patones de Arriba, Pedrezuela, San Agustín de Guadalix, Talamanca de Jarama, Torrelaguna, Torremocha de Jarama, Valdetorres de Jarama y Venturada. Pizarra y granito. Vestigios y vanguardia. Gastronomía y monumentalidad. Bienvenidos a El Molar.

The latest sub-zone to join the Vinos de Madrid Designation of Origin (DO) offers us open moorlands and plateaus, with sweeping panoramic views stretching across the mountain range to the north of the region. Exposed to the sun, the wind and dramatic temperature swings, the vines dot a landscape waiting to be discovered. The wine and the experiences it offers are intertwined with the charms of Colmenar Viejo, El Molar, El Vellón, Patones de Arriba, Pedrezuela, San Agustín de Guadalix, Talamanca de Jarama, Torrelaguna, Torremocha de Jarama, Valdetorres de Jarama and Venturada. Slate and granite. History and modernity. Gastronomy and architectural splendour. Welcome to El Molar.



📍 El Molar

BODEGA TINTA CASTIZA



FIESTA BÁQUICA EN LA SIERRA A BACCHANALIAN PARTY IN THE HIGHLANDS

Un ambiente festivo y chispeante articula el discurso de esta bodega en la vertiente septentrional de la Comunidad. Desde hace unas pocas fechas, los colombianos Carlos y Paula impregnan de buenas vibraciones y armonía el cariz enoturístico de esta antigua cooperativa cuyos viñedos de más de medio siglo son regados por la parte alta del río Jarama. En su portfolio, vinos de garnacha con ecos graníticos, monovarietal de tempranillo, un coupage de malvar y albillo real y un vermouth desenfadado.

A festive and lively atmosphere characterises this winery on the northern side of the region. For some time now, Colombians Carlos and Paula have been infusing the wine tourism scene at this former cooperative –whose vineyards, dating back more than half a century, are irrigated by the upper reaches of the River Jarama– with good vibes and harmony. Their portfolio includes Garnacha wines with granite-like notes, a single-varietal Tempranillo, a blend of Malvar and Albillo Real, and a light-hearted vermouth.

www.tintacastiza.com



Calle Fuente del Toro, s/n
28710 El Molar, Madrid



Martes a domingo de
10:00 a 15:00. Sábados y
domingos de 19:00 a 00:00.



(+34) 616 763 353



CATA PRIVADA PRIVATE WINE TASTING

Una propuesta a la carta, diseñada para quienes pretenden exclusividad, con traslado desde Madrid, visita a viñedo, cata, inmersión en bodega y maridaje gastronómico con cuatro vinos y vermouth (160 €).

A bespoke package, designed for those seeking an exclusive experience, including transport from Madrid, a visit to the vineyard, a wine tasting, an in-depth tour of the winery and a food and wine pairing (€160).

DURACIÓN: 4 horas aprox.



DURATION: Approx. 4 hours.



EN VIÑEDO Y EN BODEGA IN THE VINEYARD AND IN THE WINERY

Con un mínimo de siete personas por grupo, la opción de visita a la bodega y al viñedo (a apenas 10 minutos), cata de tres vinos y vermouth con maridaje de tapas tiene una tarifa de 25 €.

With a minimum of seven people per group, the option to visit the winery and vineyard (just 10 minutes away), including a tasting of three wines and vermouth paired with tapas, costs €25.

DURACIÓN: 1 h 30 min aprox.



DURATION: Approx. 1 h 30 min.

◻ Venturada

BODEGA VINA BARDELA



EL ENCANTO DE LA SENCILLEZ THE CHARM OF SIMPLICITY

Este proyecto familiar se remonta a 1934 –forjado por un alcalaíno visionario padre del actual propietario, José Ramón Cid– quien levantó la bodega a mano. Incorporada a la subzona de El Molar en 2019, Viña Bardela dispone de seis hectáreas de viñedo propio (con previsión de crecimiento). La siguiente generación ya está en la brecha y la saga trabaja con denuedo las variedades tempranillo, garnacha (joven), merlot y syrah si hablamos de tintas, y viura, malvar y airén, en cuanto a variedades blancas.

This family-run project dates back to 1934 –founded by a visionary from Alcalá de Henares, the father of the current owner, José Ramón Cid– whose winery was built by hand. Incorporated into the El Molar sub-region in 2019, Viña Bardela has six hectares of its own vineyards (with plans for expansion). The next generation is already at the helm, and the family works tirelessly with the Tempranillo, Garnacha (young), Merlot and Syrah varieties for reds, and Viura, Malvar and Airén for whites.

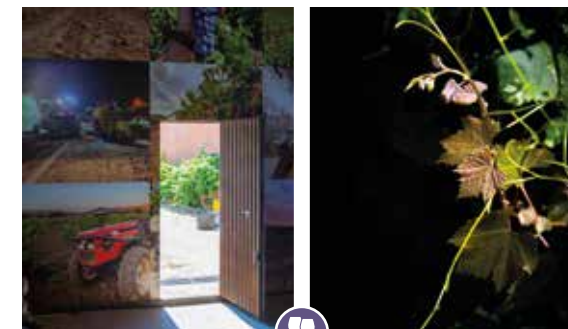
www.viñabardela.es



◻
Calle de las Eras, 1,
28729 Venturada
Madrid (España)

⌚
Sábados y domingos de
09:30 a 14:30.

☎
(+34) 619 023 451



MÚSICA Y MATERIA PRIMA MUSIC AND RAW MATERIAL

En ocasiones, Viña Bardela trufa su oferta enoturística con conciertos con cata en la propia bodega, así como acuerdos con restaurantes cercanos para emparejar sus vinos con el producto local.

From time to time, Viña Bardela enhances its wine tourism programme with concerts featuring wine tastings at the winery itself, as well as partnerships with nearby restaurants to pair its wines with local product.

DURACIÓN: Consultar.



DURATION: for further details.



UNA CATA PANORÁMICA A TASTING WITH A VIEW

Cata de vino blanco y tosta en la Viña del Piojal (cerca del Puente de Cotos, viñedo de altura), y regreso a bodega para catar entre dos y cuatro vinos con tabla de quesos e ibéricos (23 €).

White wine tasting and toast at Viña del Piojal (near Puente de Cotos, a high-altitude vineyard), and return to the winery to taste between two and four wines, accompanied by a cheese and Iberian ham platter (€23).

DURACIÓN: 1 h 45 min aprox.



DURATION: Approx. 1 h 45 min.

QUÉ VER, QUÉ HACER, QUÉ DEGUSTAR...

WHAT TO SEE,
WHAT TO DO,
WHAT TO TASTE...



Serranía y paisaje, murallas y vestigios medievales, piedra y agua se conjugan en la subzona de El Molar. Hallará el visitante la arquitectura negra y pizarrosa de Patones, enclave gastronómico que ejerce de oasis de sigilo y calma. Los múltiples itinerarios por el río Guadalix o el embalse de Predezuella suponen otro de los alicientes, así como la práctica del senderismo por la dehesa de El Vellón y la panorámica que ofrece el río Jarama. Torremocha invita al Museo Regional de Agricultura, al Camino de las Huertas y la Ruta del Canal de Cabarrús, un plácido recorrido entre campos de cultivo e infraestructuras históricas de agua. Casi a la luz de la velas, los restaurantes cueva de El Molar concitan interés y recogen la tradición culinaria de la zona. Para los amantes de la historia, Talamanca brinda un arco temporal que se remonta desde tiempos de la Hispania romana a su Cartuja del siglo XVI. Y cuando cae la noche llega el momento del astroturismo copa en mano, donde un manto de estrellas cubre el firmamento de esta Sierra Norte alfombrada de viñedos y experiencias.

Mountain ranges and countryside, city walls and medieval ruins, stone and water all come together in the El Molar sub-region. Visitors will discover the 'black architecture' and slate-roofed buildings of Patones, a gastronomic gem that serves as an oasis of tranquillity and calm. The many routes along the River Guadalix or the Predezuella reservoir are another attraction, as are the walks through the El Vellón pastureland and the panoramic views offered by the River Jarama. Torremocha is home to the Regional Museum of Agriculture, the Camino de las Huertas and the Cabarrús Canal Route: a peaceful walk through farmland and historic water infrastructure. Almost by candlelight, the cave restaurants of El Molar attract visitors and showcase the area's culinary traditions. For history lovers, Talamanca offers a journey through time stretching from the days of Roman Hispania to its 15th-century Carthusian monastery. And when night falls, a blanket of stars covers the sky over this Sierra Norte, carpeted with vineyards and experiences.



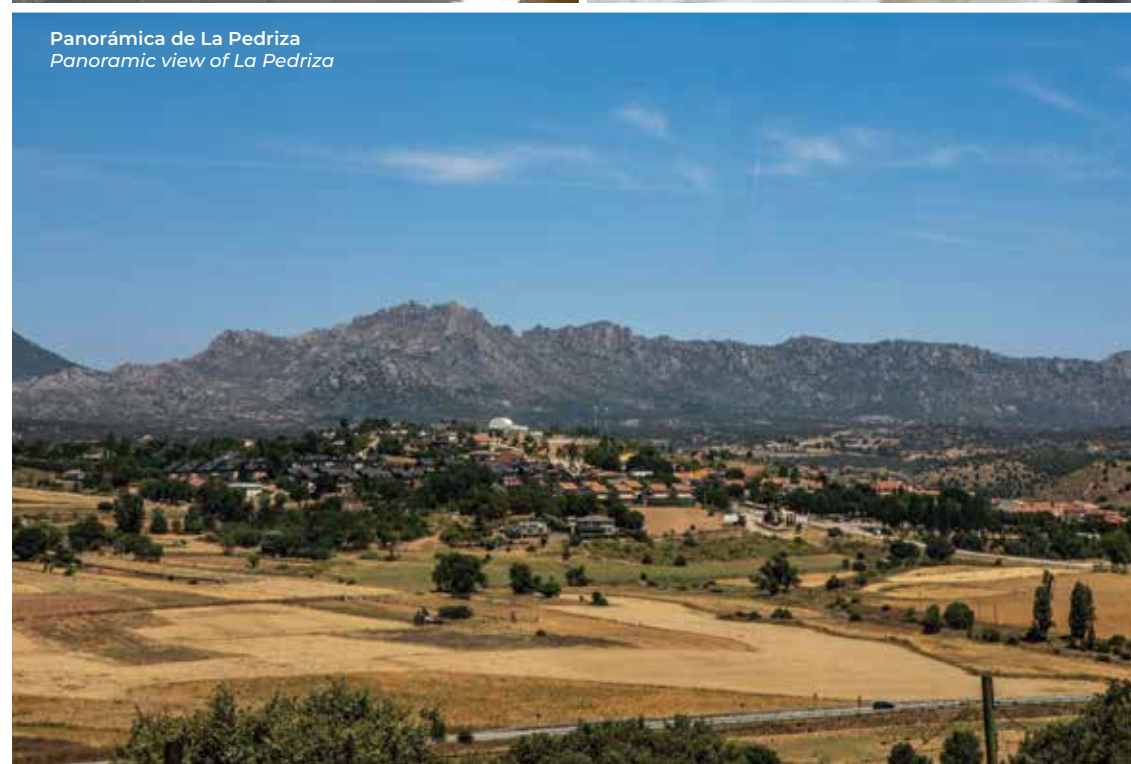
Iglesia de la Asunción en El Molar
Church of the Assumption in El Molar



Cata al atardecer en Venturada
Wine tasting at sunset in Venturada



Quesos artesanos, otra tradición local
Artisan cheeses: another local tradition



Panorámica de La Pedriza
Panoramic view of La Pedriza

SUBZONA EL MOLAR

DIRECTORIO

EL MOLAR

MUNICIPIOS

- EL MOLAR
☎ 918 410 009
- TORREMOCHA
DE JARAMA
☎ 918 430 019
- VENTURADA
☎ 918 439 212

OFICINAS DE TURISMO

- EL MOLAR
📍 C/ Remolino, 4.
- TORREMOCHA
DE JARAMA
📍 C/ Torrearte, 3.
- VENTURADA
📍 C/ Pza. Ayuntamiento, 2.

MUSEOS

- TORREARTE-MUSEO
DE AGRICULTURA
☎ 918 683 682
📍 Torremocha de Jarama
🌐 www.torrearte.org



SUBZONA NAVALCARNERO

POR CAMINOS SEÑORIALES
ALONG STATELY ROADS

Agricultura y ganadería han marcado de manera tradicional la idiosincrasia de esta comarca. Tradiciones, patrimonio, gastronomía, paisaje y hasta los nombres de algunos de los pueblos tienen que ver con ese pasado agrícola y ganadero, con la cultura de la trashumancia, con los usos en el vestir o acuerdos de pastoreo. Enmarcada por el cauce del Guadarrama y el Alberche, esta comarca se enorgullece de su vasto patrimonio natural y el gran valor ecológico de algunos de sus rincones, así como de la sencilla pero elegante arquitectura castellana que se mantiene en las plazas y las casas señoriales de sus pueblos.

Farming and livestock rearing have traditionally shaped the character of this region. Traditions, heritage, cuisine, landscape and even the names of some of the villages are linked to this agricultural and pastoral past, to the culture of transhumance, to local dress customs and to grazing agreements. Bordered by the Guadarrama and Alberche rivers, this region takes pride in its vast natural heritage and the great ecological value of some of its hidden corners, as well as the simple yet elegant Castilian architecture that remains in the squares and stately homes of its villages.



NAVALCARNERO

QUÉ VER, QUÉ HACER, QUÉ DEGUSTAR...

WHAT TO SEE,
WHAT TO DO,
WHAT TO TASTE...



Visitar el castillo de Villaviciosa, pleno de historia borbónica, de intrigas y asuntos palaciegos; paladear una olla del segador, el cocido rotundo de la zona, así como asados y quesos artesanos, bollos de aceite y de mantequilla; observar aves rapaces y enmarcar paisajes, pasear junto al río Alberche o disfrutar de la plaza Mayor de Brunete son solo algunos de los innumerables planes y propuestas que invitan al enoturista a una inmersión cultural, patrimonial, gastronómica y etnográfica en esta subzona. Como puntos de partida, La Casa de la Lonja y el Centro de Interpretación de Navacarnero, ese cruce de caminos e histórico epicentro de actividad rural, comercial y vitivinícola desde tiempos de la llegada de Colón a América. El cicloturismo ocupa también un lugar preferente, incluso los paseos ecuestres. Y cómo no recorrer y perderse por los caminos naturales en el ámbito del Parque Regional del Curso Medio del Río Guadarrama y su entorno, con bosque mediterráneo y de ribera, cultivos, huertas y eras, dehesas y campiñas... Todo ello jalonado con mercados y folclore, ferias y fiestas, que amplifican la experiencia enoturística al siguiente nivel.

Visit Villaviciosa Castle, steeped in Bourbon history, intrigue and courtly affairs; savour an 'olla del segador', the region's hearty stew, as well as roasts and artisan cheeses, olive oil and lard buns; spotting birds of prey and taking in the scenery, strolling alongside the River Alberche or enjoying Brunete's Plaza Mayor are just some of the countless activities and experiences that invite wine tourists to immerse themselves in the culture, heritage, cuisine and folklore of this sub-region. Good starting points include La Casa de la Lonja and the Navacarnero Interpretation Centre, that crossroads and historic hub of rural, commercial and wine-growing activity since the time of the Discovery of the Americas. Cycle tourism also takes centre stage, as do horse rides. And, of course, one must explore and lose oneself along the nature trails within the Guadarrama River Middle Course Regional Park and its surroundings, with Mediterranean and riverside woodland, crops, vegetable gardens and fallow land, pastures and open countryside... All of this is punctuated by markets and folklore, fairs and festivals, which take the wine tourism experience to the next level.



Cata al aire libre en Villamanta
Outdoor wine tasting in Villamanta

Viñedos junto al Parque Regional del Guadarrama
Vineyards next to the Guadarrama Regional Park



Los mesones, puntales gastro de la subzona
The local restaurants, the culinary highlights of the sub-region



SUBZONA NAVALCARNERO

DIRECTORIO

NAVALCARNERO

MUNICIPIOS

- ALDEA DEL FRESNO
☎ 918 637 002
- BRUNETE
☎ 918 159 066
- NAVALCARNERO
☎ 918 101 330
- VILLAMANTA
☎ 918 136 001
- VILLAMANTILLA
☎ 918 137 295

OFICINAS DE TURISMO

- NAVALCARNERO
📍 Pza. de Segovia, 1.

ESTABLECIMIENTOS

- CHOCOLATES MAYKHEL
☎ 916 33 35 55
📍 Alcorcón
🌐 www.maykhel.es

MUSEOS

- CENTRO DE
INTERPRETACIÓN DEL VINO
☎ 918 101 142
📍 Navalcarnero
🌐 www.turismo-navalcarnero.com/navalcarnero/turismo

- MUSEO "CASA DEL
TÍO BREVA"
☎ 918 136 001
📍 C/Real, 17. Villamanta

ENOTURISMO

- BODEGAS LA CASA
DE MONROY, S.L.
☎ 676 422 022
📍 Villamanta
✉ info@bodegasmonroy.es
- GUÍA INDEPENDIENTE
ABEL RAMOS
☎ 625 813 278
📍 Alcorcón

RESTAURANTES

- LOS CONEJOS
📍 Aldea del Fresno
🌐 www.Restaurantelosconejos.es
- EL JARDÍN
📍 Aldea del Fresno
🌐 www.hotelruraleljardin.es

HOTEL RURAL

- EL JARDÍN
📍 Aldea del Fresno
🌐 www.hotelruraleljardin.es



SUBZONA SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS

EL ALMA DEL GRANITO
THE SOUL OF GRANITE

La luz, los cerros, los bosques, el río Alberche... hay algo que imanta rotundamente el ánimo de quien llega a esta comarca del extremo suroccidental de Madrid. Ese poder de atracción desde el punto de vista espiritual o trascendental ya lo habían remarcado antiguos pueblos como los vetones. Después, durante los siglos X y XI, este paraje frágil fue el 'valle de las iglesias'. La relación entre el nombre y la naturaleza fue adoptando aquí nuevos matices, con lo épico y lo heroico como eje de ese vínculo. Solo así se explica el paisaje agrícola y vitícola, su alianza con la roca y un vasto patrimonio arquitectónico, natural e inmaterial.

The light, the hills, the forests, the River Alberche... there is something that utterly captivates the soul of anyone who arrives in this region in the far south-west of Madrid. This power of attraction, from a spiritual or transcendental perspective, had already been noted by ancient tribes such as the Vettones. Later, during the 10th and 11th centuries, this rugged landscape became known as the 'valley of the churches'. The relationship between the name and nature took on new nuances here, with the epic and the heroic forming the core of that connection. This is the only way to explain the agricultural and wine-growing landscape, its harmony with the rock, and a vast architectural, natural and intangible heritage.



📍 Cadalso de los Vidrios

4 MONOS VITICULTORES

CUESTIÓN DE AUDACIA A MATTER OF BOLDNESS

De una conversación trivial –y dado el número de emprendedores que conformarían el grupo– surgió el *namings*. Desde su génesis, 4 Monos persiguen y ultiman vinos con identidad, emoción y alma, que expresen el terroir, con una exigua producción de no más de 68.000 botellas. Tienen la albillo real en un altar y para las tintas recurren a la garnacha, algo de cariñena y syrah. Los viñedos pertenecen a la familia del bodeguero y están ubicados en un marco paisajístico único en Cadalso, Cenicientos y San Martín.

The name arose from a casual conversation –and given the number of entrepreneurs who would make up the group. Since its inception, 4 Monos has sought to create and refine wines with identity, emotion and soul, which express the terroir, with a limited production of no more than 68,000 bottles. They hold Albillo Real in the highest regard, whilst for their reds they use Garnacha, a little Cariñena and Syrah. The vineyards belong to the winemaker's family and are situated in a unique landscape in Cadalso, Cenicientos and San Martín.

www.madridenoturismo.org/bodega/4-monos-viticultores/



Calle Ronda de la Sangre,
19, 28640, Cadalso de los
Vidrios, Madrid



Primer y segundo sábados del mes a 10:30 horas.



(+34) 606 323 629



CATA Y PINCHO TASTING AND SNACK

Dos alternativas: visita con cata y pincho de barbacoa; y visita con cata y comida, un servicio más completo que incluye cocido madrileño, el cual se degusta en el patio o en una sala interior según climatología.

Two options: a tour with a tasting and a barbecue snack; and a tour with a tasting and a meal, a more comprehensive service that includes Madrid-style stew, which is served in the courtyard or in an indoor dining room depending on the weather.

DURACIÓN: 2 h 30 min aprox. ⌚ DURATION: Approx. 2 h 30 min.



UNA "ISLA" DE VIÑEDOS AN ISLAND OF VINEYARDS

Visita a tres parajes de la zona, recalando en viñedo de albillo (La Islilla) y dos de garnachas. Visita a la bodega con cata de vinos sacados directamente de barrica a los que añadir picoteo.

A tour of three sites in the area, including an Albillo vineyard (La Islilla) and two Garnacha vineyards. A tour of the winery with a tasting of wines straight from the barrel, accompanied by light snacks.

DURACIÓN: 3-5 horas aprox. ⌚ DURATION: Approx. 3-5 hours.

📍 Cenicientos

BODEGA CENICIENTOS SAN ESTEBAN

RADICADOS EN LA HISTORIA ROOTED IN HISTORY

Ensoñador y fascinante resulta pensar que hace más de 2.600 años, vetones y romanos cultivaban sus vides en Cenicientos en el mismo paraje donde José y Luci miman estas cepas familiares con más de cinco siglos de historia. Pasear por estos bellos parajes con viñedos en vaso supone un viaje por el túnel del tiempo, que emboca en el presente en la bodega San Esteban, que aglutina el buen hacer de 700 cooperativistas. Un total de 8,5 hectáreas a 775 m para esplendor de garnacha, tempranillo, malvar y hasta palomino.

It is a dreamlike and fascinating thought that, more than 2,600 years ago, the Vetones and Romans cultivated their vines in Cenicientos, in the very same spot where José and Luci now tend these family vines with over five centuries of history. A stroll through these beautiful bush-trained vineyards is like a journey through a time tunnel, emerging in the present at the San Esteban winery, which brings together the expertise of 700 cooperative members. A total of 8.5 hectares at an altitude of 775 metres, where Garnacha, Tempranillo, Malvar and even Palomino thrive.

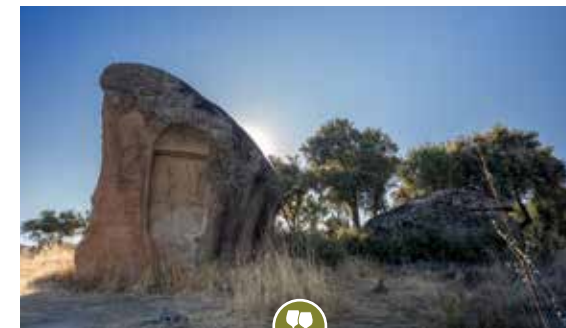
www.bodega-cenicientos.com



📍
Avenida Claudio Sánchez
Albornoz nº 6
28650 Cenicientos
(Madrid)

🕒
Martes-Viernes:
9:00-13:45/15:00-17:45
Sábados-Domingos:
9:30-13:30.

☎
(+34) 689 18 48 02



CATA ENTRE VETONES TASTING AMONG VETONS

Su ruta enoturística gira en torno al vestigio de la llamada Piedra Escrita de los celtas vetones. Se realiza una cata de vinos (y vermut) acompañada de embutidos locales y aceite de su propia almazara (20 €).

The wine tour centres on the remains of the so-called 'Piedra Escrita' (Inscribed Stone) of the Veton Celts. It includes a wine (and vermouth) tasting accompanied by local cured meats and olive oil from their own mill. (€20).

DURACIÓN: 4 horas aprox. ⌚ DURATION: Approx. 4 hours.



PISANDO UVAS STOMPING GRAPES

Además de las catas privadas, la bodega organiza una cata comentada durante la Fiesta de la Vendimia, a mediados de octubre, con pisado de uva en una jornada festiva por las calles de Cenicientos.

As well as private tastings, the winery organises a guided tasting during the Grape Harvest Festival in mid-October, featuring grape treading as part of a day of festivities in the streets of Cenicientos.

DURACIÓN: consultar. ⌚ DURATION: for further details.

◉ Cadalso de los Vidrios

BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO



JOYAS OCULTAS EN CADALSO HIDDEN TREASURES IN CADALSO

Construida con el esfuerzo de sus socios en los años 50, la bodega Cristo del Humilladero centraliza la actividad y las raíces del vino de cooperativa en Cadalso. En su sorprendente oferta y entre enormes tinos con encanto, hallará el visitante elaboraciones de albillo real (autóctona y divina), moscatel de grano menudo, graciano, tinta de Toro, tempranillo, syrah y hasta un singular listán negro de viñedos históricos. Todo ello a los pies de la Sierra de Gredos y el influjo de sus moles graníticas.

Built through the efforts of its members in the 1950s, the Cristo del Humilladero winery is at the heart of the cooperative wine industry in Cadalso. Amongst its impressive range and amidst enormous, charming wine vats, visitors will find wines made from Albillo Real (a native and divine variety), small-berried Muscat, Graciano, Tinta de Toro, Tempranillo, Syrah and even a unique Listán Negro from historic vineyards. All this lies at the foot of the Sierra de Gredos, under the influence of its granite massifs.

www.vinosdecadalsoygredos.com



◉
Calle Extramuros S/N
Esquina Avd. Constitución
28640 Cadalso de los
Vidrios, Madrid

🕒
Lunes a domingo de
09:00 a 14:30. L-V, 16:00
a 18.00.

☎
(+34) 918 640 063
(+34) 622 652 600



MODALIDAD DE CATA TYPES OF TASTING

Visita estándar: 15 € incluye un vermú de entrada, visita guiada y cata de tres vinos. Visita con almuerzo en bodega (cocido o paella, según temporada), 30 €, con parking y cocina propia en las instalaciones.

Standard tour: €15, including an aperitif, a guided tour and a tasting of three wines. Tour with lunch at the winery (stew or paella, depending on the season), €30, with on-site car park and in-house kitchen.

DURACIÓN: de 1 h 30 min.
a 5 horas aprox.



DURATION: from 1 h 30 min to
approximately 5 hours.



ENTRE VIÑEDOS WINEYARD TOUR

Visitas a viñedos, que pueden incluir catering en el exterior. Experiencias agrícolas donde los visitantes pueden aprender a podar, descaballetar (deshojar) o participar en la vendimia.

Visits to vineyards, which may include outdoor catering. Agricultural experiences where visitors can learn how to prune, strip leaves or take part in the grape harvest.

DURACIÓN: 1 h 30 min aprox.



DURATION: Approx. 1 h 30 min.

📍 San Martín de Valdeiglesias

BODEGA TIERRA CALMA

UN AIRE DE LA BORGONA A TOUCH OF BURGUNDY

Enclavada en el corazón de Gredos, en el denominado “santuario de las garnachas”, Tierra Calma supone el sueño reciente de Rafael Aguilar y su esposa Elena. Y hacen partícipes a los visitantes de este (futuro) *château* lamido por laderas de viñedos a 750 metros, donde un suelo trabajado en ecológico, granito puro con cuarzo y pizarra, ofrece variedades con una mineralidad exquisita. El protocolo borgoñés de vinos de parcela busca la pureza (botella por cepa) y seduce al wine lover en un paraje conmovedor.

*Nestled in the heart of Gredos, in what is known as the ‘sanctuary of the Garnacha grapes’, Tierra Calma is the latest dream come true for Rafael Aguilar and his wife Elena. And they invite visitors to share in this (future) *château*, nestled amongst vineyard-clad slopes at an altitude of 750 metres, where organically farmed soil-pure granite with quartz and slate-yields wines with exquisite minerality. The Burgundian tradition of single-vineyard wines seeks purity (one bottle per vine) and captivates wine lovers in a breathtaking setting.*

www.tierracalma.com



Camino de la Nava s/n
28680 San Martín de
Valdeiglesias, Madrid



Horario de atención flexible; visitas guiadas y catas bajo reserva previa.



(+34) 609 099 024



DE TARDEO LATE AFTERNOON

Catas y almuerzos junto al viñedo que incluyen tres vinos: un blanco albillo real (variedad exclusiva), un vino de parcela y un vino de villa, a los que sumar menú de barbacoa y tardeo por 135 euros.

Wine tastings and lunches by the vineyard, including three wines: an Albillo Real white (an exclusive variety), a single-vineyard wine and a village wine, plus a barbecue menu and an afternoon get-together, for 135 euros.

DURACIÓN: 5 horas aprox.



DURATION: Approx. 5 hours.



A LA PARRILLA ON THE GRILL

Existen diferentes opciones de cata (con surtido de ibéricos y chuletitas), visita a viñedo e introducción a la historia de los vinos y suelos de la zona con precios que parten desde los 55 euros.

There are various tasting options (featuring a selection of Iberian ham and pork chops), a vineyard tour and an introduction to the history of the region's wines and soils, with prices starting from 55 euros.

DURACIÓN: desde 2 h 30 min.



DURATION: From 2 h 30 min.

📍 San Martín de Valdeiglesias

BODEGA VALLEYGLESIAS

UNA LOCURA EN GREDOS MADNESS IN GREDOS

“Locura”. Así define Fernando Ocaña la creación de Bodega Valleyglesias a finales de los años 90 del siglo XX. Una locura dulcificada que les ha reportado decenas de premios por sus vinos y centenares de alabanzas por sus experiencias enoturísticas. Aquí, junto al antiguo camino de Valdehornos, rodeados de bosques de encinas y pinos que acabaron por cubrir las antiguas viñas, uno tiene la sensación de estar en mitad de un paisaje irreal. La luz, densa; el cielo, enorme; la tierra, severa pero afable... ¡esta es otra locura!

“Madness.” That’s how Fernando Ocaña describes the founding of Bodega Valleyglesias in the late 1990s. A sweet kind of madness that has earned them dozens of awards for their wines and hundreds of accolades for their wine tourism experiences. Here, alongside the old Valdehornos road, in one of the region’s most spectacular wine-growing areas, surrounded by forests of holm oaks and pines that eventually came to cover the old vineyards, one has the sensation of being in the midst of an unreal landscape. The light is dense; the sky, vast; the land, austere yet welcoming... this is another kind of madness!

www.valleyglesias.com



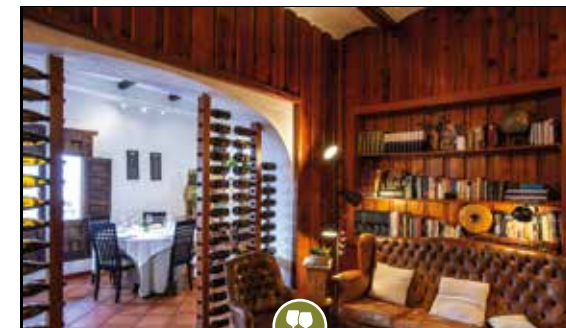
Fuente de los Huertos s/n,
28680 San Martín de
Valdeiglesias, Madrid.



Visitas bajo reserva previa.
Punto de encuentro:
Restaurante Valleyglesias.



(+34) 606 842 636

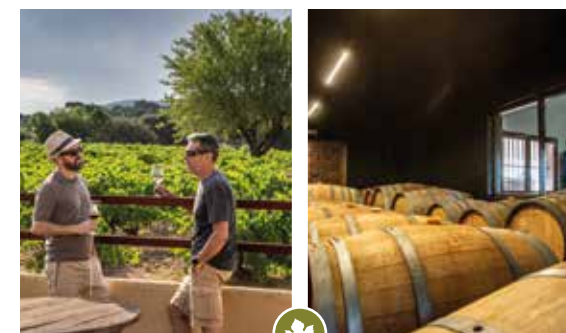


VISITA DE AUTOR AUTHOR'S VISIT

Una inmersión exclusiva en el universo Valleyglesias con Fernando Ocaña, bodeguero y enólogo, más centrada en aspectos técnicos. 400 € (1-4 personas) / 100 € persona (grupos de 5 o más).

An exclusive insight into the world of Valleyglesias with Fernando Ocaña, winemaker and oenologist, focusing more on the technical aspects. €400 (1-4 people) / €100 per person (groups of 5 or more).

DURACIÓN: 3 horas aprox. ⌚ DURATION: Approx. 3 hours.



EL VINO DEL VIAJE Y LAS PARCELAS THE JOURNEY OF THE WINE AND THE VINEYARDS

Descubra la singularidad e historia de vinos y viñedos centenarios, relacionada con el pasado ciclista de los bodegueros. 225 € / 320 € (1-4 personas) y 55 € - 75 € (grupos de 5 o más). Incluye degustación gástrica.

Discover the unique character and history of these century-old wines and vineyards, linked to the winemakers' cycling heritage. €225 / €320 (1-4 people) and €55-€75 (groups of 5 or more). Includes a gastronomic tasting.

DURACIÓN: 2 h 30 min aprox. ⌚ DURATION: Approx. 2 h 30 min.

📍 Navas del Rey

BODEGAS FAMILIA CARDEÑA



RETOMANDO EL VUELO BACK IN THE AIR

Después de años cerrada, la antigua cooperativa de Navas del Rey volvió a la vida con la familia Cardena. Los depósitos de hormigón vuelven a contener vino y por los pasillos de la bodega pasean ahora también enoturistas. Alrededor, el jardín de variedades, antesala de un paraje único con viñedos protegidos con muros de piedra (una de esas viñas es, además, la más antigua de la Comunidad de Madrid) y donde está la vanguardista ermita de San Antonio, diseñada bajo criterios de conservación y protección de aves.

After years of closure, the former cooperative in Navas del Rey has been brought back to life by the Cardena family. The concrete vats once again hold wine, and wine tourists now stroll through the cellars' corridors. Nearby, the variety garden serves as a gateway to a unique landscape featuring vineyards protected by stone walls (one of these vineyards is, moreover, the oldest in the Community of Madrid) and home to the avant-garde chapel of San Antonio, designed with bird conservation and protection in mind.

www.vinosypureza.com



Paseo Castillo
Enrique IV, 1 Calle de
la Corredera Alta, 28.
28695 Navas del Rey,
Madrid



Visitas bajo
reserva previa.



(+34) 661 718 824



VIÑEDO RELIQUIA HERITAGE VINEYARD

Visita a bodega y paseo a pie a la ermita de San Antonio y hasta uno de los viñedos más antiguos de la Comunidad de Madrid. En cada parada se degusta un vino diferente. 30 € (mínimo grupo de 8 personas).

A visit to a winery and a walk to the San Antonio chapel, taking in one of the oldest vineyards in the Community of Madrid. At each stop, you'll taste a different wine. €30 (minimum group size of 8 people).

DURACIÓN: 4 horas.



DURATION: 4 hours.



EN UN JARDÍN IN A GARDEN

Recorrido por la antigua bodega cooperativa donde, junto a los depósitos de elaboración, se explica el proceso de vinificación. También se visita el jardín de variedades. 20 € por persona (mínimo 2 personas).

A tour of the old cooperative winery where, alongside the production tanks, the winemaking process is explained. The vineyard garden is also included in the tour. €20 per person (minimum 2 people).

DURACIÓN: 2 horas.



DURATION: 2 hours.

📍 *San Martín de Valdeiglesias*

LAS MORADAS DE SAN MARTÍN



BALCONADA CELESTIAL HEAVENLY BALCONY

Garnachas centenarias, granito y una atalaya al cielo de Madrid. Desde 1999 Las Moradas se afana en producir vinos de calidad en la vertiente madrileña de la sierra de Gredos, con los viñedos del Pago de los Castillejos como piedra angular. Rodeada la bodega de un paisaje de jaras, pinos y plantas aromáticas, la apuesta de la casa remite a una viticultura ecológica y a un compromiso cultural, donde las etiquetas recogen aforismos y extractos literarios de nombres insignes de nuestras letras.

Century-old Garnacha vines, granite and a vantage point overlooking the Madrid skyline. Since 1999, Las Moradas has been dedicated to producing quality wines on the Madrid side of the Sierra de Gredos, with the Pago de los Castillejos vineyards at its heart. Surrounded by a landscape of rockroses, pines and aromatic plants, the winery is dedicated to organic viticulture and a cultural commitment, with its labels featuring aphorisms and literary excerpts from the works of Spain's most distinguished writers.

www.lasmoradasdesanmartin.com



📍
Pago de Los Castillejos,
Ctra. M-541 Km 4,7
28680 San Martín de
Valdeiglesias, Madrid



Lunes a domingo de 11:00
a 14:00 (consultar).



(+34) 617 00 75 77
(+34) 687 45 72 35



CATA Y PASEO TASTING AND WALK

Catar tres vinos y maridarlos con un aperitivo resulta una manera ideal de introducirnos en el terroir y la metodología de la bodega, incluido paseo por sus viñedos de garnacha y albillo real (20 €).

Tasting three wines and pairing them with an appetiser is an ideal way to gain an insight into the terroir and the winery's methods, including a walk through its Garnacha and Albillo Real vineyards (€20).

DURACIÓN: 2 horas.



DURATION: 2 hours.



CATA BAJO LAS ESTRELLAS WINE TASTING UNDER THE STARS

Deleitarse con la bóveda celestial en el verano, visitar el cercano Monasterio de Pelayos de la Presa, catar entre viñedos y hasta vendimiar y pisar la uva son otras de sus actividades.

Other activities include marvelling at the summer night sky, visiting the Monastery of Pelayos de la Presa, sampling amongst the vineyards, and even taking part in the grape harvest and treading the grapes.

DURACIÓN: de 2 a 4 h. aprox.



DURATION: Approx. 2 to 4 hours.

📍 Villa del Prado

VINOS VIRGEN DE LA POVEDA



FE, SOLERAS Y CRIADERAS FAITH, SOLERAS Y CRIADERAS

En la Vega del Alberche, se acoda esta bodega con historia, recorrido y hallazgos sorprendentes, que sigue siendo cooperativa y se liga indisoluble a un territorio singular. Desde 1963 manejan tempranillos, macabeo, syrah, parellada, merlot y sobre todo, garnachas vibrantes, que maduran en unos suelos arenosos y aluvionales a tan solo 420 metros sobre el nivel del mar. Hoy llega su producción hasta el medio millón de kilos de uva, con Gredos al fondo, y suaves senderos que hablan de la benefactora presencia de la Virgen de la Poveda.

In the Vega del Alberche, this winery stands out for its substance, history and surprising flashes of brilliance; it remains a cooperative and is inextricably linked to a unique region. Since 1963, manage Tempranillo, Macabeo, Syrah, Parellada, Merlot and, above all, vibrant Garnacha wines has been a regular feature of every harvest. The grapes ripen in sandy and alluvial soils just 420 metres above sea level. Today, its production stands at half a million kilos of grapes, with the Gredos mountains as a backdrop and gentle paths that speak of the benevolent presence of the Virgin of La Poveda.



📍
Calle Méndez 20, 28630.
Villa del Prado, Madrid.

🕒
Martes a viernes:
10:00-14:30 | 15:30-18:00
Sábado a domingo:
10:00-14:00

📞
(+34) 689 181 090



ENTRE GIGANTES AMONG GIANTS

Con explicación de vendimia, vinificación e historia, la cata de los tres vinos principales de la casa se realiza entre históricos depósitos de hormigón y se marida con productos de la zona (10-15 euros).

Accompanied by explanation of the grape harvest, winemaking and the estate's history, the tasting of three main wines takes place amongst historic concrete vats and is paired with local produce (10-15 euros).

DURACIÓN: 2 horas.



DURATION: 2 hours.



UN COLOFÓN SORPRENDENTE A SURPRISING CLIMAX

La mayoría de las ocasiones, la cata se abrocha con un cuarto vino postrero y que sorprende sobremana por largura y calidad: un rosado envejecido en barrica y que se añeja al estilo soleras y criaderas.

In most cases, the tasting concludes with a forth last wine that is truly remarkable for its length and quality: a barrel-aged rosé matured using the soleras and criaderas method.

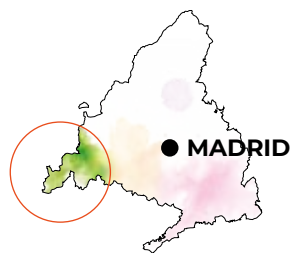
DURACIÓN: 2 horas.



DURATION: 2 hours.

QUÉ VER, QUÉ HACER, QUÉ DEGUSTAR...

WHAT TO SEE,
WHAT TO DO,
WHAT TO TASTE...



La visita al territorio de esta subzona debe comenzar, indudablemente, por el monasterio de Santa María la Real de Valdeiglesias, en Pelayos de la Presa: no solo es la fundación monacal cisterciense más importante de las que se conservan en la Comunidad de Madrid sino el origen histórico de su tradición vitivinícola. Se trata de uno de los atractivos históricos más destacados de esta zona, junto a otros como el castillo de la Coracera, en San Martín de Valdeiglesias; el palacio del Marqués de Villena y el pasado ligado al mundo del vidrio, en Cadalso de los Vidrios; las numerosas fuentes, lavaderos y abrevaderos o los restos vetones que perduran en diferentes puntos. El más frágil de los territorios vitícolas de la Comunidad de Madrid cuenta, además, con grandes áreas declaradas Lugares de Interés Comunitario (LIC) y Zona Especial de Protección de las Aves (ZEPA), por lo que es un destino perfecto para practicar el turismo ornitológico. También pasa por aquí el Camino del Sureste, una de las antiguas rutas jacobitas. En cuanto a la gastronomía, el garbanzo es el producto más representativo, usado en guisos y en el tradicional cocido madrileño. Verduras, carne de caza, cordero, cabrito y vacuno; miel, quesos artesanales y repostería como los borraquuelos y las rosquillas de anís forman parte de la tradición culinaria local.

A visit to this sub-region must undoubtedly begin with the monastery of Santa María la Real de Valdeiglesias, in Pelayos de la Presa: it is not only the most important surviving Cistercian monastery in the Community of Madrid, but also the historical origin of its wine-making tradition. It is one of the area's most notable historical attractions, alongside others such as the Coracera Castle in San Martín de Valdeiglesias; the Palace of the Marquis of Villena and the area's history linked to the glass industry in Cenicientos; the numerous fountains, washing places and drinking troughs; and the Vettone remains that can still be found in various locations. The most rugged of the wine-growing regions in the Community of Madrid also boasts large areas designated as Sites of Community Importance (SCI) and Special Protection Areas for Birds (SPA), making it a perfect destination for birdwatching. The Camino del Sureste, one of the ancient pilgrimage routes to Santiago de Compostela, also passes through here. As for the local cuisine, chickpeas are the most characteristic ingredient, used in stews and in the traditional Madrid-style stew (cocido madrileño). Vegetables; game, lamb, kid and beef; honey, artisan cheeses and pastries such as borraquuelos and aniseed doughnuts are all part of the local culinary tradition.



El emblemático Pantano de San Juan
The iconic San Juan swamp



Viñedos de Cenicientos
Cenicientos vineyards



Tradicional botijo de barro
Traditional clay jug

DIRECTORIO

SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS

MUNICIPIOS

- CADALSO DE LOS VIDRIOS
☎ 918 640 002
- CENICIENTOS
☎ 918 642 660
- NAVAS DEL REY
☎ 918 650 002
- LAS ROZAS DE PUERTO REAL
☎ 918 648 647
- SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS
☎ 918 611 308
- VILLA DEL PRADO
☎ 918 620 002

ESTABLECIMIENTOS

- ALMAZARA SANTIAGO APÓSTOL DE VILLA DEL PRADO
☎ 918 622 381 / 618 540 100
🌐 www.aceitesdomadrid.com
- ASOCIACION ADI SIERRA OESTE
☎ 918 611 573
🌐 www.sierraoste.org

OFICINAS DE TURISMO

- CADALSO DE LOS VIDRIOS
📍 C/ Real, 52.
- CENICIENTOS
📍 C/ Iglesia, 17.
- LAS ROZAS DE PUERTO REAL
📍 C/ Plaza de la Villa, 3.
- SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS
📍 Pza. del Castillo, s/n
(Capilla del Castillo de la Coracera)
- VILLA DEL PRADO
📍 Pza. Mayor, 1.

VINOTECAS

- HACIENDA LA CORACERA
☎ 669 961 648
📍 San Martín de Valdeiglesias
🌐 www.haciendalacoracera.es

MUSEOS

- MUSEO DEL BOMBERO FORESTAL
☎ 918 640 912
📍 Cadalso de los Vidrios
🌐 www.oficinadeturismocadalsojimdofree.com
- MUSEO DEL GUARDIA CIVIL
☎ 659 634 082
📍 Navas del Rey
🌐 www.museo-del-guardia-civil.webnode.es
- MUSEO DEL VINO
☎ 918 620 002
📍 Villa del Prado
🌐 www.villadelprado.es

CASAS RURALES / HOTELES

- APARTAHOTEL HACIENDA LA CORACERA
☎ 918 613 491
📍 San Martín de Valdeiglesias
🌐 www.haciendalacoracera.es
- LA CASITA DE LOS PAJAROS
☎ 613 145 229
📍 San Martín De Valdeiglesias

RESTAURANTES

- RESTAURANTE Y VINOTECA ENELDO
☎ 918 610 020
📍 San Martín de Valdeiglesias
🌐 www.eneldonature.com
- RESTAURANTE 7 CAPILLAS
☎ 918 613 491
📍 San Martín de Valdeiglesias
🌐 www.restaurante7capillas.com
- RESTAURANTE VALLEYGLESIAS
☎ 607 697 355
📍 San Martín de Valdeiglesias
🌐 www.valleyglesias.com

ESTABLECIMIENTOS ADHERIDOS

FUERA DE SUBZONA MUNICIPIOS MADRID

ESTABLECIMIENTOS

- **STAR VINOS SL SALA DE CATAS POPPY WINE**
☎ 910 571 011
📍 C/ Guzman El Bueno 86, Madrid
🌐 www.popywine.com

EMPRESAS DE TRANSPORTE

- **TABOR GROUP**
☎ 916 715 505
📍 Coslada
🌐 www.taborbusautopullman.com

AGENCIAS DE VIAJES

- **GOURMET MADRID TOURS**
☎ 917 710 216
📍 Calle Menéndez Pelayo, 53. Madrid
🌐 www.gourmetmadrid.com
- **YOLANDA RUIZ - THE BEST COUPAGE**
☎ 629 387 178

- **VINE TRAVEL MADRID**
☎ 604 120 980
- **SOFÍA BENGUA MADURGA-INTERTEXT**
☎ 630 616 442

- **SINGULAR SPAIN**
☎ 682 151 483
📍 Madrid
🌐 www.spanishunique.com

VINOTECAS

- **VINOS DE MADRID CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN**
☎ 610 095 760
🌐 www.vinosdemadridmercadoventas.es

RESTAURANTES

- **ASADOR LAS 13 ROSAS**
☎ 917 139 972 / 642 504 273 / 647 992 840
📍 Rivas Vaciamadrid
- **BODEGAS ROSELL**
☎ 914 678 458
📍 Madrid
🌐 www.bodegasrosell.es
- **CASA MARAVILLAS**
☎ 915 777 477
📍 Madrid
🌐 www.casamaravillas.es

Produce:
1900 Kelvin.

Dirección:
Javier Vicente Caballero.

Textos y documentación:
Óscar Checa Algarra y
Javier Vicente Caballero.

Dirección de fotografía:
Álvaro Fernández Prieto.

Fotografía:
Julen Rojas, Javier Barahona
y Álvaro Fernández Prieto.

Diseño y Maquetación:
Natalia Ruiz Pino.

© Comunidad de Madrid, [2026]

Edita: Madrid Enoturismo.

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, su tratamiento informático o la transmisión de cualquier forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del copyright.

Distribución gratuita. Prohibida su venta.



 **RUTAS**
vinodEspaña



**Comunidad
de Madrid**

