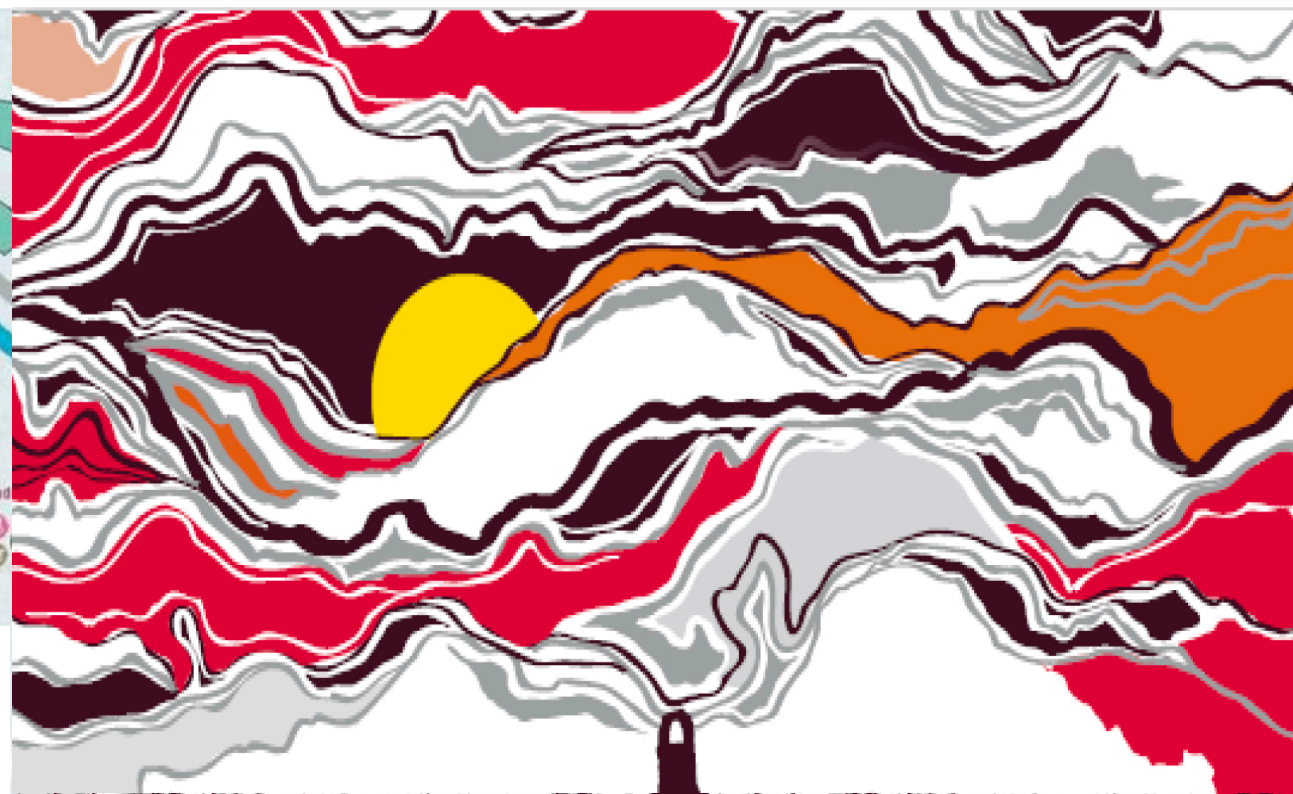


BODEGA
Remigio Salas

C/ Lagarejo, 16
Carril de Vitaneros, s/n
34210 DUEÑAS (Palencia)
www.lasluceras.com
reservas@remigiosalas.com

HORARIO DE VISITAS
Lunes a viernes de 10 a 14 y de 17 a 20 h.
Sábados y domingos de 11a 14 h.
RECOMENDAMOS RESERVA PREVIA



BODEGA
Remigio Salas

DUEÑAS
Palencia



Te invitamos a compartir con nosotros un día muy especial. Queremos que conozcas, desde dentro, un lugar único. Es una espectacular bodega histórica, una de las más antiguas de Castilla y León, e íntegramente subterránea, situada en el Barrio Histórico de Bodegas de Dueñas. Una bodega familiar que tiene sus orígenes en 1736, y dirigida actualmente por Amada Salas Ortega. Durante este recorrido al pasado podéis visitar el laberinto de pasillos subterráneos, las cubas tradicionales, las barricas de roble, la maquinaria antigua... y conocer las historias que durante años han marcado la historia de esta bodega.

We invite you to share a very special day with us. We want you to discover, from the inside, a unique place. It is a spectacular historic winery, one of the oldest of Castilla y León, and it is entirely underground, located in the Historic District of Bodegas de Dueñas. A family winery that dates back to 1736, which is currently run by Amada Salas Ortega. During this journey into the past, you will get the chance to visit the maze of underground passageways, the traditional vats, the oak barrels, the old machinery... and learn about the stories that have shaped the history of this winery for years.

You will awaken all your senses in this winery, see every nook and corner, while you listen to all the interesting facts, and you can explore the typical smells of this type of underground construction and the wine in its aging process. You can also feel the passing of time and the traditions because the tour includes a visit to the facilities where the wine making processes are carried out.

You will have the opportunity to visit our centennial vineyards as well, which are located in the same town.

En esta bodega puedes activar todos tus sentidos, porque además de poder ver cada rincón y poder escuchar cada detalle, puedes percibir los olores típicos de este tipo de construcciones subterráneas y del vino en su proceso de maduración. Puedes sentir el paso del tiempo y de las tradiciones porque también se pueden visitar todas las instalaciones donde se realizan los procesos de elaboración del vino.

También tendrás la posibilidad de visitar nuestros viñedos centenarios, ubicados en la misma localidad.



Después de toda esta experiencia, os ofrecemos una cata comentada de vinos "Las Luceras", que es la marca con la que comercializamos nuestros vinos, blancos, rosados y tintos acogidos a la Denominación de Origen de Cigales, siendo ésta la única bodega Palentina perteneciente a esta Denominación. Para finalizar, tenéis la opción de comer en la propia bodega con platos típicos de la zona y acompañados de los vinos Las Luceras.



Si además quieres tener una experiencia más especial, puedes venir a las Visitas Teatralizadas que organizamos con un personaje histórico, que previamente nos acompañará a un paseo por Dueñas que seguirá con la visita a la bodega, catas de vino histórico y de Las Luceras y, para terminar, compartiremos una comida maridada con nuestros vinos.

After this whole experience, we put on a "Las Luceras" commented wine tasting activity, which is the brand name used to market our white, rosé and red wines that are protected under the Cigales Designation of Origin, and it is the only winery from Palencia that belongs to this Designation. To round off, you have the option of having lunch at the winery where typical dishes from the region are served accompanied by the Las Luceras wines.



If you would like to make your experience even more memorable, you can go on one of the Theatrical Tours that we organise with a historical figure, who will firstly accompany us on a stroll around Dueñas, followed by the visit to the winery, with the historic wine and Las Luceras wine tasting, which ends with a wine and food pairing meal together.

