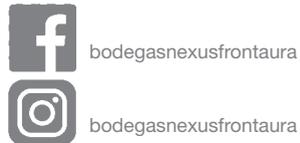
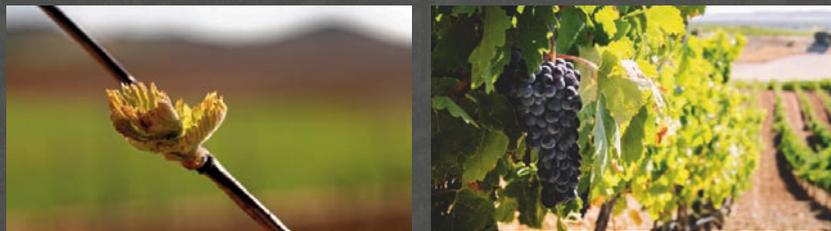




**NEXUS & FRONTAURA** es el resultado de un proyecto vitivinícola iniciado en 1996 dedicado a la producción y comercialización de vinos de calidad de las áreas de prestigio de Castilla y León: Denominación de Origen Ribera del Duero, Toro y Rueda.

Con más de 160 hectáreas de viñedo propio en producción, cultivamos las variedades autóctonas: Tempranillo Tinta Fina y Tinta de Toro para elaborar nuestros tintos.



**NEXUS**<sup>®</sup>  
BODEGAS  
— — — — —  
PESQUERA DE DUERO  
VALLADOLID

**BODEGAS NEXUS & FRONTAURA**  
PESQUERA DE DUERO (Valladolid) · T. 983 880 488 · [info@nexusfrontaura.com](mailto:info@nexusfrontaura.com)  
[www.bodegasnexus.com](http://www.bodegasnexus.com)

**NEXUS**<sup>®</sup>  
BODEGAS  
— — — — —

enoturismo  
— — — — —

## VISITA SENSACIONES

con reserva previa



### OFERTA

- Lunes a Viernes.
- Sábado (mínimo 6 personas).

### PRECIO

22 € / persona (IVA incluido).

### INCLUYE

Visita a nuestra bodega con cata de 3 vinos acompañado con CATA APERITIVO DE LA ZONA.

Horarios: 11:00 h. / 13:00 h. / 16:00 h.

Duración estimada: 2 horas.

Rogamos informen sobre algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria.

## VISITA NEXUS PARA LA MEMORIA

con reserva previa



### OFERTA

- Lunes a Sábado (máximo 6 personas).

### PRECIO

80€ / persona (IVA incluido).

### INCLUYE

Transporte desde y hacia la estación de tren, visita a nuestros viñedos, visita a la bodega, cata de 3 de nuestros vinos acompañado con almuerzo de la Tierra y comida tradicional castellana en restaurante de la zona maridada con nuestros vinos.

Horario: 11:30 h.

Duración estimada: 6 horas.

Rogamos informen sobre algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria.



## VISITA DESPERTAR DE EMOCIONES

imprescindible reserva con al menos 6 días antelación

### OFERTA

- Lunes a Sábado (grupo mínimo de 12 personas).

### PRECIO

120€ / persona (IVA incluido).

### INCLUYE

Transporte desde y hacia la estación de tren, visita a nuestros viñedos, visita a la bodega, cata de 3 de nuestros vinos acompañada de almuerzo castellano y finaliza con una comida entre barricas con platos de la cocina tradicional castellana maridado con nuestros vinos.

Horario: 11:30 h.

Duración estimada: 6 horas.

Rogamos informen sobre algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria.