

LLEGA LA XIV EDICIÓN DE VENDIMIA ABIERTA A BODEGAS LUZÓN

De nuevo, estamos encantados de presentaros las actividades que formarán parte de la edición 2025, la decimocuarta, de nuestras Jornadas de Vendimia Abierta.

Los eventos de Vendimia Abierta se extenderán este año desde el 6 de septiembre al 16 de noviembre, arrancando con Vendimia en Familia, para que los más pequeños junto sus papás puedan disfrutar de un primer acercamiento al proceso de creación del vino.

Vive la experiencia en unas actividades únicas, en las que además podrás visitar nuestra bodega y disfrutar de un aperitivo, incluido en cada una de ellas.

THE XIV EDITION OF OPEN HARVEST ARRIVES TO BODEGAS LUZÓN

Once again, we are delighted to present the activities that will be part of the 2025 edition, the fourteenth, of our Open Harvest Days.

The Open Harvest events will extend this year from September 6th to November 16th, starting with the Family Harvest, so that the little ones and their parents can enjoy a first approach to the process of creating wine.

Live the experience in unique activities, where you can visit our winery and enjoy an aperitif, included in each of them.



INFORMACIÓN Y RESERVAS INFORMATION AND RESERVATIONS:

Bodegas Luzón
Ctra Jumilla - Calasparra, Km 3,1 - 30.520 Jumilla.
teléfono: 968 78 41 35 - email: info@bodegasluzon.com

La bodega se guarda el derecho de modificar o cancelar cualquiera de las actividades por motivos de aforo o disponibilidad.

The winery reserves the right to modify or cancel any of the activities for reasons of capacity or availability

PLAZAS LIMITADAS - LIMITED PLACES

www.bodegasluzon.com

f  BodegasLuzon

VENDIMIA ABIERTA XIV

**DEL 6 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE NOVIEMBRE
FROM SEPTEMBER 6TH TO NOVEMBER 16TH**

**CALENDARIO DE ACTIVIDADES
ACTIVITIES CALENDAR**

Fines de semana del 6 al 28 de septiembre

VENDIMIA EN FAMILIA

Vive en familia la experiencia única de la vendimia en Bodegas Luzón. Con la máxima seguridad aprende y experimenta cómo se desarrolla el proceso de vendimia desde la recogida de la uva hasta la elaboración del vino.

13 de septiembre

DE LA UVA A LA COPA

Una experiencia sensorial única para ver, tocar, oler y saborear distintas variedades en plena vendimia. Aprenderás a reconocer su madurez, a entender la influencia del terroir y a identificar en el vino los sabores del fruto.

Fines de semana del 20 al 28 de septiembre

DE MOSTO A VINO

Desde el mosto dulce hasta el vino. Recorre la bodega como un enólogo y cata el vino en distintos momentos del proceso: mosto, vino en fermentación, vino de barrica y vino embotellado. Incluye cata final con aperitivo y copa de regalo.

Fines de semana del 4 al 12 de octubre

ENÓLOGO POR UN DÍA

Esta actividad te permite jugar con los Coupages y variedades de nuestra bodega para crear un vino a tu gusto, en el que participarás desde la elección de las variedades, maderas, hasta la creación de la etiqueta.

Weekends from September 6th to 28th

FAMILY HARVEST

Live with your family the unique experience of the harvest at Bodegas Luzon. With maximum safety, learn and experience how the harvest process is developed from the grape picking to the winemaking process.

September 13th

FROM THE GRAPE TO THE GLASS

A unique sensory experience to see, touch, smell and taste different varieties in the middle of the harvest. You will learn to recognise their maturity, understand the influence of the terroir and identify the flavours of the fruit in the wine.

Weekends from September 20th to 28th

FROM GRAPE MUST TO WINE

From sweet must to wine. Explore the winery like a winemaker and taste the wine at different stages of the process: must, fermenting wine, barrel-aged wine and bottled wine. Includes a final tasting with an appetiser and a glass as a gift.

Weekends from October 4th to 12th

WINEMAKER FOR A DAY

This activity allows you to play with the Coupages and varieties of our winery to create a wine to your liking, in which you will participate from the choice of varieties, wood, to the creation of the label.

18 y 19 de octubre

CATA DUELO JUMILLA VS RIOJA

Una cata comparativa entre dos D.O. emblemáticas: Jumilla y Rioja. Descubre las diferencias de territorio, historia y estilo a través de vinos icono de Bodegas Luzón y Bodegas Corral. ¿Con cuál te quedas?

25 de octubre

TALLER DE PINTURA Y VINO

Deja fluir tu creatividad entre pinceles y copas de vino. Una experiencia artística en un ambiente relajado, donde seguro disfrutarás. Incluye visita a la bodega, cata de 2 vinos con aperitivo y taller para crear y llevarte tu propia botella personalizada.

26 de octubre

CATA SENSORIAL: LOS SENTIDOS DEL VINO

Embárcate en una experiencia única donde el vino se siente, se escucha, se huele, se saborea y se vive. Los sentidos del Vino no es solo una cata, es un viaje inmersivo a través de los cinco sentidos.

1 de noviembre

CATA MARIDAJE ENTRE VINOS E IBÉRICOS

Una experiencia para los sentidos donde los sabores de los embutidos ibéricos se encuentran con la elegancia del vino. Guiados por un experto, descubrirás cómo se realzan mutuamente en una cata maridaje única.

October 18th and 19th

JUMILLA VS RIOJA DUEL TASTING

A comparative tasting between two iconic designations of origin: Jumilla and Rioja. Discover the differences in territory, history and style through iconic wines from Bodegas Luzón and Bodegas Corral. Which one will you choose?

October 25th

WINE & PAINTING WORKSHOP

Let your creativity flow between paintbrushes and wine. An artistic experience in a relaxed atmosphere. Includes a visit to the winery, tasting of two wines with appetisers, and a workshop to create and take home your own personalised bottle.

October 26th

SENSORY TASTING: THE SENSES OF WINE

Embark on a unique experience where wine is felt, heard, smelled, tasted and lived. The Senses of Wine is not just a tasting, it is an immersive journey through the five senses.

November 1st

WINE & IBERIAN HAM PAIRING TASTING

An experience for the senses where the flavours of Iberian cured meats meet the elegance of wine. Guided by an expert, you will discover how they enhance each other in a unique pairing tasting

2 de noviembre

CATA MARIDAJE QUESO Y VINO

Descubre cómo los matices de nuestros vinos se entrelazan con la personalidad de cada queso en una cata guiada de la mano de la sumiller Guillermina Sanchez que despertará tus sentidos.

8 y 9 de noviembre

DÍA EUROPEO DE ENOTURISMO

Celebra con nosotros una ocasión para descubrir, sentir y brindar por todo lo que representa el mundo del vino. Sumérgete en una experiencia auténtica en el corazón de nuestra bodega. Incluye visita guiada con degustación de 2 vinos seleccionados y aperitivo ligero para acompañar. Los visitantes podrán disfrutar de un descuento del 20% en todos los vinos de la tienda.

15 y 16 de noviembre

HISTORIAS DE LA NUEVA AÑADA

Cada vendimia escribe una nueva historia. En esta experiencia única, te invitamos a ser protagonista del primer capítulo: la cata exclusiva de los vinos jóvenes recién elaborados en la cosecha 2025. La actividad incluye la visita a la bodega y una cata de 3 de nuestros vinos jóvenes 2025 acompañados por un aperitivo.

November 2nd

CHEESE & WINE PAIRING TASTING

Discover how the nuances of our wines blend with the personality of each cheese in a guided tasting led by sommelier Guillermina Sanchez that will awaken your senses.

November 8th and 9th

EUROPEAN DAY OF WINE TOURISM

Join us in celebrating an opportunity to discover, experience and toast everything that the world of wine represents. Immerse yourself in an authentic experience in the heart of our winery. Includes a guided tour with tasting of two selected wines and a light appetiser to accompany them. Visitors will enjoy a 20% discount on all wines in the shop.

November 15th and 16th

STORIES FROM THE NEW VINTAGE

Each harvest writes a new story. In this unique experience, we invite you to be the protagonist of the first chapter: an exclusive tasting of the young wines freshly made from the 2025 harvest. The activity includes a visit to the winery and a tasting of three of our young 2025 wines accompanied by an appetiser.