



FAMILIA JIMÉNEZ
Sierra de Montilla

Las visitas

comienzan a pie de viña, donde sentirás la naturaleza en vivo en un entorno único por su belleza.

A continuación podrás ir descubriendo cada una de las distintas estancias del lagar, empezando por su almazara, bodega nueva, bodega vieja de tinajas donde experimentarás el auténtico sabor del vino extraído de la tinaja en su medio natural cubierto de las levaduras de velo de flor.

Seguidamente, en la sacristía disfrutarás de un espacio acogedor donde podrás saborear el vino fino "El Caballo Cordobés".

A lo largo del recorrido Ángela (propietaria del lagar) irá relatando anécdotas de la trayectoria familiar así como de la antigua historia del lagar desde el siglo XVIII.

El lagar dispone de un salón de degustaciones ubicado en un antiguo granero con una arquitectura tradicional y donde disfrutáis de las vistas al paisaje de la Sierra de Montilla así como de su gastronomía.



VISITA CON TAPAS

- Vino de tinaja, vino fino, vermut.
- AOVE Aviary (monovarietal pajarera).
- AOVE Los Raigones (coupage picual y hojiblanca).
- Arrope.
- Queso curado, alcachofas aliñadas, jamón ibérico, aceitunas, patatas chips, pan.

Mínimo 4 personas

Precio: 29 € (IVA incluido)

VISITA CON DESAYUNO MOLINERO

- AOVE Aviary (monovarietal pajarera).
- AOVE Los Raigones (coupage picual y hojiblanca).
- Arrope.
- Pan de horno artesanal, jamón ibérico, salchichón ibérico, tomate natural, naranja natural con canela, café, leche, zumos y agua mineral.
- Vino de tinaja.

Mínimo 10 personas

Precio: 26 € (IVA incluido)

VISITA CON ALMUERZO

- Vino joven, tinaja, fino, vermut, rebujito y Pedro Ximénez.
- AOVE Aviary (monovarietal pajarera).
- AOVE Los Raigones (coupage picual y hojiblanca).
- Arrope Natural Casero.
- Queso curado, alcachofas aliñadas, jamón ibérico, caña de lomo ibérica, aceitunas, patatas chips, pan y agua mineral.
- Salmorejo cordobés.
- A elegir: Paella/Potaje/Migas/Carrilleras (las carrilleras llevan un suplemento de 4 €).
- Dulces variados y Café.

Mínimo 10 personas

Precio: 46 € (IVA incluido)

VISITA CON CATA DIRIGIDA

- Vino joven "Cerro Verde".
- Vino de tinaja "Los Raigones".
- Vermut "Los Raigones".
- Vino Fino "El Caballo Cordobés".
- Vino amontillado viejo "Los Raigones".
- Vino Dulce Pedro Ximénez "Los Raigones".

Mínimo 10 personas

Precio: 25 € (IVA incluido)

Es imprescindible concertar las visitas previamente
Precios para niños y demás condiciones consultar
en la web: www.losraigones.com
o en el teléfono **630101675**