[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Milagros, Aranda de Duero el 11/05/2023

# [Valdubón presenta sus espacios renovados y el nuevo vino 9 Meses](http://www.notasdeprensa.es)

## Bodegas Valdubón en Ribera del Duero abrió al público el pasado mes de abril totalmente renovada. Esta apertura es la guinda de un proyecto impulsado por el presidente de la compañía, Pedro Ferrer Noguer, que combina la elaboración de grandes vinos, como el Valdubón Crianza, con experiencias enoturísticas de marcado carácter local. El nuevo Valdubón 9 Meses es un punto de inflexión en la creación de vinos más expresivos en fruta y equilibrados en madera

El pasado mes de abril, Valdubón dio comienzo a la actividad enoturística de su bodega, que ha sido totalmente renovada y en la que el visitante podrá disfrutar de diversas experiencias enogastronómicas. La bodega, ubicada en Milagros (Aranda de Duero) y la más cercana en carretera desde Madrid, prevé ser muy visitada esta temporada después de las múltiples reservas que ya ha ido recibiendo. Visitas y experiencias enoturísticas de la nueva bodegaValdubón no solo ha renovado su imagen de marca y logotipo en 2023 sino también la zona social. En los nuevos espacios se podrá disfrutar de diferentes experiencias, que van desde las más tradicionales con guía, visitas y catas privadas para un mínimo de 2 personas o maridajes personalizados por importantes chefs de la región, como David Izquierdo del restaurante 51 del Sol de Aranda de Duero. La oferta de visitas combinará la cultura del vino de la Ribera de Duero burgalesa con una apuesta gastronómica muy local. Vinos y tapas de la zona, maridajes con chefs reconocidos de la región y vivir la vid en primera persona son algunas de las nuevas apuestas. Valdubón 9 MesesAprovechando la ocasión, la bodega ha presentado su nueva elaboración, el Valdubón 9 Meses. Un vino alegre y elegante que se manifiesta como el equilibrio perfecto entre fruta y madera. Gloría Díaz, enóloga de Valdubón, remarca "los aromas afrutados de fresas y moras con toques lácticos. Mezclados con tostados y especiados gracias a su paso por barrica". Pedro Ferrer Noguer afirma que "esta renovación es parte de una firme apuesta personal por un territorio con potencial, que es elaborador de grandes vinos". Remarca también que la elaboración del nuevo Valdubón 9 Meses es un punto de inflexión en la creación de vinos más equilibrados, expresivos de su terroir, más sostenibles y que apuestan por la innovación, como ya se hizo en el pasado, con el reconocido Honoris de Valdubón o el Valdubón Crianza, un vino que actualmente no deja de acaparar premios. Concluye, además, que ahora "el reto es conquistar a la gente de todo el mundo para que venga a conocer en persona la bodega y pueda vivir una experiencia enoturística memorable y especial". Silvia Carné, CEO de Ferrer Miranda, añade la gran ilusión que supone presentar este nuevo proyecto en el 25 aniversario de la bodega, ubicada en un terroir que enamora por su heterogeneidad y carácter, marcada además por su proximidad a Madrid: "Valdubón es el destino ideal y el lugar perfecto para celebrar con amigos o familia en una encantadora y sofisticada intimidad", añade. Además, como ya declaró anteriormente, el enoturismo para el grupo Ferrer Miranda es estratégico y con ese fin la bodega ha reforzado su plantilla con la contratación de un responsable de enotourismo, eventos y relaciones públicas. Además, adelanta que muy pronto se presentarán nuevos proyectos en sus otras bodegas de España, como la de Rías Baixas, Vionta.

**Datos de contacto:**

Silvia Ros Argerich

947 54 62 51

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/valdubon-presenta-sus-espacios-renovados-y-el](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Madrid Castilla y León Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)