



## *Este de Madrid, vino, aceite y arte*

*Diseñamos Viajes hacia lo Singular donde la perspectiva humana es esencial para entender el entorno*

Para mayor información enviad un mail a [mariaparenaza@singular-spain.com](mailto:mariaparenaza@singular-spain.com) o llamadnos al (+34) 629353696.



## POR LA MAÑANA

### PASEO GUIADO POR EL CASCO ANTIGUO DE COLMENAR DE OREJA.

El casco antiguo de este pueblo de la comarca de Las Vegas está declarado **Bien de Interés Cultural**, y cuenta con una preciosa plaza porticada de estilo tradicional castellano, que parece la hermana pequeña de la de Chinchón, pero igualmente bella; también con el **MUSEO DE ULPIANO CHECA**, que custodia la obra del pintor Ulpiano Checa, natural de Colmenar de Oreja y uno de los pintores del s.XIX más cotizados en Europa en su momento, fuente de inspiración de películas hollywoodienses como *Ben-Hur* y *Quo vadis?*; con la **IGLESIA FORTALEZA SANTA MARÍA LA MAYOR**, del s.XVI con buena parte de su trazado de Juan de Herrera, cuenta con una colección de murales de Ulpiano Checa y un órgano construido por el organista alemán Gerhard Grenzing, donado por una vecina del pueblo para contribuir al patrimonio de su pueblo en sustitución del antiguo que se perdió en la guerra.











**VISITA A UNA DE LAS BODEGAS** con **DO Vinos de Madrid** subzona **Arganda** en la comarca de Las Vegas.

### **BODEGA COLMENAR DE OREJA**

**VISITA A UNA BODEGA** de **Colmenar de Oreja** con **DO Vinos de Madrid subzona Arganda** en la comarca de Las Vegas.

Este pueblo tiene la peculiaridad de concentrar en el corazón de la localidad bodegas centenarias subterráneas en activo y aún conservan sus vinos en tinajas de barro como hacían antaño. Entre ellas, se encuentra la **Bodega de Jesús Díaz e Hijos**, sexta generación de bodegueros, el primer vino que apareció en la DO de vinos de Madrid y la primera bodega en Madrid en producir vino espumoso.

El edificio fue un convento y está protegido por la Dirección General de Patrimonio de la Comunidad de Madrid, por la singularidad del conjunto. El vino lo sigue conservando la familia a más de 12 metros de profundidad en tinajas de barro de más de 100 años, fabricadas en Colmenar de Oreja, que fue un gran centro de producción de tinajas. Su propietario Antonio conserva una colección de fotografías que remonta a la época de cuando sus abuelos y bisabuelos elaboraban vino. La foto que aparece abajo fue tomada por el artista Ulpiano Checa.

**COMIDA** en **Colmenar de Oreja** o bien en **Morata de Tajuña**.









## **BODEGA MORATA DE TAJUÑA**

**VISITA A LA BODEGA LICINIA** en **Morata de Tajuña**, comarca de Las Vegas, con **DO Vinos de Madrid, subzona Arganda**. Uno de los vinos más reconocidos de España y más premiados nacional e internacionalmente.

Víctor Algora heredó un viñedo de un tío suyo, investigador en viticultura, y en 2005 planta sus primeras viñas.

El reto que se había propuesto fue conseguir un vino en ecológico de calidad en la tierra de sus padres.

En 2006 se cosecha la primera añada de Bodegas Licinia.

Viñas de vaso en espaldera, vendimia manual de hasta cuatro pasadas por calle, cajas pequeñas de 8kg para que no se aplaste la uva, selección uva por uva en la bodega, trabajadores que se conocen los viñedos como la palma de su mano y técnicas vanguardistas en el proceso de elaboración para extraer la esencia más pura.

**COMIDA** en **Colmenar de Oreja** o bien en **Morata de Tajuña**.



## POR LA TARDE

**ENCUENTRO CON LOS PROPIETARIOS DE LA ACEITERA DE LA ABUELA** en **Titulcia**. Estos pioneros en el cultivo ecológico del olivar comparten, además del vínculo familiar, un propósito: divulgar y educar en las virtudes del aceite de oliva. Su almazara la guardan junto al antiguo molino de harina que luego fue central hidroeléctrica, y que se sirvieron de las aguas de un caudal del río Jarama que aún fluye junto al edificio histórico. Uno de sus exquisitos aceites estrena la reciente **Denominación de Origen de Madrid** zona sureste *Las Vegas-Alacaría*.

La visita puede comenzar entre los olivos para acabar con una interesantísima cata de sus aceites.



Propuesta **de Miércoles a Domingo** a lo largo del año

### **\*Precio Sábados y Domingos**

2 personas: 125€/persona

4 personas: 117€/persona

6 personas: 114€/persona

### **\*Precio Miércoles a Viernes**

2 personas: 113€/persona

4 personas: 107€/persona

6 personas: 104€/persona

\*Los precios incluyen el IVA

### **Incluye**

-Visita guiada a Colmenar de Oreja y Museo de Ulpiano Checa

*\*sujeta a llegar a un grupo mínimo de 10 personas*

-Visita con cata a una bodega con DO Vinos de Madrid subzona Arganda

-Visita con cata a una almazara de Aceite de Oliva Virgen Extra

-Menú del día en Colmenar de Oreja o en Morata de Tajuña

-Seguro de asistencia

### **No incluye**

- Traslado

- Propinas en el restaurante

A tener en cuenta:

- Es necesario **reservar** la experiencia como mínimo con dos semanas de antelación.

- Los encuentros con los anfitriones que aquí aparecen podrán variar en función de la **disponibilidad**, pero os garantizamos alternativas igualmente interesantes.

Y si esto no fuera posible, Singular Spain se hará responsable de la devolución del 100% del precio.

- Las personas con necesidades especiales de **accesibilidad**, por favor, consultad.





Viajes que rinden homenaje a los mejores embajadores de nuestro patrimonio rural. Nuestra seña de identidad son los **ENCUENTROS con artesanos, productores y dinamizadores**. Os garantizamos un buen rato con ellos para disfrutar de su saber hacer, su sabiduría y su vinculación con el territorio.

Esta ruta está elaborada de forma artesanal. Hemos realizado un gran trabajo de campo para asegurar un **viaje de inmersión en la comarca**.

Es una ruta diseñada para descubrir **lo menos explorado del patrimonio cultural, natural y HUMANO de nuestro país**.

La ruta es la “experiencia”, todo lo que incluye es importante, empezando por las **Carreteras Secundarias** por las que viajaréis.

**Los alojamientos** estarán integrados en el entorno y **los restaurantes** se han seleccionado para disfrutar de la gastronomía local.

**Una forma de viajar no invasiva,  
más consciente, más humana y siempre sorprendente.**



