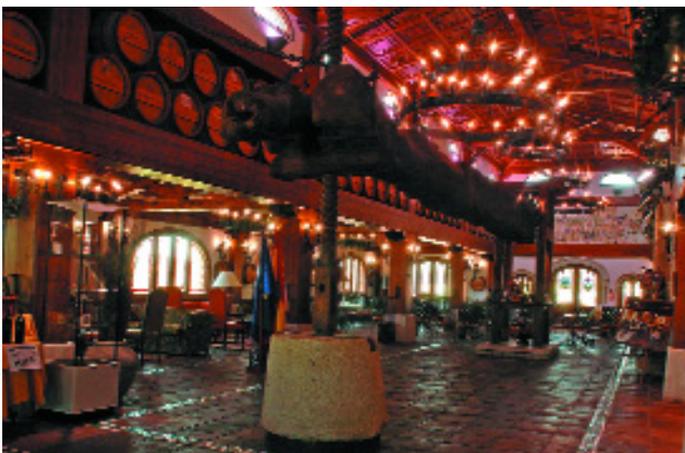




HOTEL RESTARUANTE TUDANCA ARANDA

Enoturismo en el corazón de la Ribera del Duero

El Hotel Tudanca de cuatro estrellas y con 40 habitaciones amplias y bien diseñadas, es un mágico establecimiento temático del vino, enclavado en la Ribera del Duero, en la localidad de Fuentespina.- Burgos, con cuatro años de vida ha sabido deslumbrar al cliente con un gran abanico de servicios.





Amplios salones, para congresos y convenciones con capacidad hasta para 654 personas, dotados de los últimos adelantos técnicos y audiovisuales; constituyen el reclamo ideal para la organización de viajes e incentivos. Además cuenta con un gimnasio, jardines y viñedos propios.

Los fines de semana tiene unas ofertas muy apetecibles, para disfrutar del hotel, de su gastronomía y además de las numerosas rutas por Castilla y León que desde este enclave puede hacerse.

Durante el pasado mes de septiembre Jesús Tudanca, propietario del establecimiento, invita a los medios de comunicación, a descubrir los secretos de la vendimia, la cata y los caldos de esta prolifera zona vitivinícola.

La cena-cata maridada con degustación de los productos típicos de la zona regados de los mejores vinos de su

propia bodega, se llevo a cabo en el elegante restaurante del hotel. Una carta basada en las ancestrales recetas castellanas, el tradicional cordero lechal, asado a la leña, las manitas de cordero, las mollejas o los riñones encebollados, son entre otros sus especialidades.

La simpática cata antes de la cena, transcurrió con las explicaciones del enólogo, Javier Alonso, que nos hizo apreciar los sabores y aromas que tienen los deliciosos caldos. Constó de tres clases de vinos Tudanca: Joven, Joven Robles y de Crianza. Desde estas páginas recomendamos el de Reserva.

A la mañana siguiente de la mano del enólogo, se visitaron las viñas, la viñas están en espaldera, y la uva mayormente que da estas tierras es la de la clase tempranillo. Se vendimió y se piso la uva tradicionalmente, para degustar el primer mosto.

El broche se puso con el almuerzo en el recién inaugurado Restaurante Asador "Puerta Real", perteneciente al grupo Tudanca, en Burgos, y situado enfrente de la Catedral. Un edificio de cuatro pisos, que alberga distintos salones de capacidad, y una tienda de delicatessen en su recepción. Su gastronomía castellana, esta elaborada de una gran exquisitez y con gran sugerencia, creo que dentro de unos años si sigue con el mismo chef, conseguirá una estrella Micheline. ☺