

Bodega Emina propone una experiencia única de enoturismo y Semana Santa en Medina del Campo

- Declarada en 2011 Fiesta de Interés Turístico Internacional, la Semana Santa de Medina del Campo es una de las más antiguas de España, con procesiones de disciplina documentadas desde 1411.

Medina del Campo (Valladolid), 26 de marzo 2026. La histórica villa de Medina del Campo se prepara para vivir una de las épocas más intensas y atractivas del año: la Semana Santa. Bodega Emina presenta una exclusiva propuesta turística para esta época, combinando la tradición de sus emblemáticas procesiones con experiencias enoturísticas de alta calidad en el corazón de la Denominación de Origen Rueda.

Con esta iniciativa, Bodega Emina refuerza su apuesta por el turismo experiencial, ofreciendo un plan cuidadosamente diseñado para sumergirse en la cultura, la gastronomía y el vino de la región durante una de las épocas más especiales del año.

La propuesta de Bodega Emina invita a descubrir el mundo del vino a través de visitas guiadas a sus instalaciones, catas comentadas de sus vinos Emina Verdejo Sobre Lías, Emina Verdejo Fermentado en Barrica y AOVE Oliduro y experiencias sensoriales, todo ello combinado con la asistencia a los principales actos de la Semana Santa medinense.

Los visitantes podrán disfrutar de la riqueza patrimonial de la localidad, incluyendo enclaves como el Castillo de la Mota, así como de una programación única de procesiones que destacan por su solemnidad y valor artístico.

Esta propuesta posiciona a Bodega Emina como un referente en la creación de

experiencias que integran vino, cultura y territorio. Su ubicación estratégica, próxima a Valladolid, facilita el acceso y convierte la escapada en una opción ideal tanto para visitantes nacionales como internacionales.

Más información en <https://enoturismo.matarromera.es/emina-rueda/>

Sobre Bodega Emina

Fundada por el ingeniero agrónomo y bodeguero Carlos Moro en 2004, y ahora presidida por su hija, Paloma Moro, Emina cuenta con dos bodegas, una en Ribera del Duero y otra en Rueda, lo que permite a la marca tener una gran diversidad de tipos de vinos (blancos, rosados, blancos fermentados en barrica, espumosos y tintos), elaborados en estas dos denominaciones de origen, además de en Cigales y Rías Baixas.

La unión de legado y vanguardia se expresa en el nombre de Bodega Emina. Bebiendo de la tradición del Císter en Monasterios como el de Santa María de Palazuelos y Santa María de Valbuena, y según la regla de San Benito, una Emina representaba la cantidad que los monjes podían consumir diariamente, equivalente a lo que podría ser una copa de vino hoy en día. Pero también hace referencia a una medida de áridos, haciendo una equivalencia entre la superficie de cultivo y la cantidad de semillas necesarias para su siembra. Así, una Emina equivaldría a aproximadamente mil metros cuadrados.

Su orientación hacia la elaboración de vinos de alta calidad a partir de viñedos propios cultivados con esmero y pasión, el respeto a la tradición y la innovación son parte fundamental de su ADN. Por ejemplo, los viñedos se monitorizan de forma inteligente; reciben agua, fertilizantes o fitosanitarios sólo cuando es estrictamente necesario. El resultado es la reducción de su huella hídrica y el respeto con la biodiversidad local.

La bodega concibe la innovación y la sostenibilidad como una actitud y un concepto establecido en su filosofía, convirtiéndose en parte intrínseca de su estrategia empresarial. Fue la primera empresa española con certificación AENOR que midió su huella de carbono. Emina Ribera cuenta con el certificado Wineries for Climate Protection y forma parte de International Wineries for Climate Action (IWCA) un grupo de trabajo colaborativo que aborda el cambio climático mediante estrategias innovadoras de reducción de las emisiones de carbono. Por su parte, Bodega Emina rueda cuenta con la certificación SWfCP Plus, muestra del inquebrantable compromiso con el medioambiente de la bodega.