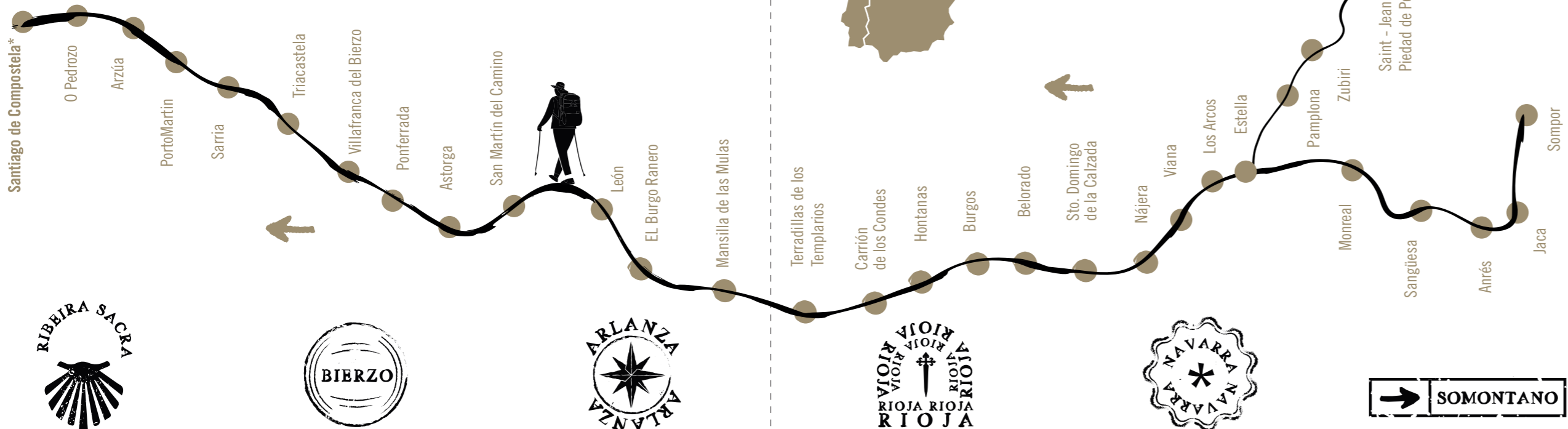


Para más información  
escanea el código QR:



### RIBEIRA SACRA. VITICULTURA HEROICA EN LAS TERRAZAS DE CAÑONES GALLEGOS.

Entrando en Galicia desde Ponferrada, llegas a la Ribeira Sacra, descubriendo una de las zonas vitícolas más impresionantes del mundo. Situada entre Lugo y Ourense, esta región es conocida por los monasterios en los valles profundamente encajados de los ríos Miño y Sil. Aquí, la "Viticultura Heroica" se practica en vertiginosas terrazas que bordean los cañones de los ríos, con pendientes que superan los 64° en algunos lugares.

Las uvas blancas utilizadas incluyen Godello, Albariño, Loureira, Treixadura y Torrontés, mientras que las tintas son Mencía, Brancellao, Merenzao, Garnacha Tintorera, Tempranillo y Mouratón. Los vinos de Ribeira Sacra tienen una personalidad única, con una sensación de solidez y frescura. Presentan una nariz potente con marcados tonos herbáceos frescos y frutas amarillas maduras con un fondo mineral. Estos vinos maridan perfectamente con mariscos salseados, pastel de pescado, pescados sabrosos como rodaballo y atún, y arroces marineros.

A lo largo del Camino, desde Sarria a Portomarín y Palas de Rei, puedes disfrutar del esplendor del río Miño. La vertiente del Camino de Invierno recorre Belesar, Chantada y Monforte. Cada sorbo de vino de Ribeira Sacra, acompañado por su impresionante paisaje, conecta al viajero profundamente con la esencia de Galicia.

### BIERZO. MENCÍAS EXPRESIVAS CULTIVADAS EN TERRAZAS DE PIZARRA.

Al caminar desde León te encuentras en un amplio valle del curso alto del río Sil, encajonado entre altas sierras que lo protegen del clima seco del Páramo Leonés y suavizan la influencia húmeda del Atlántico. Este microclima es ideal para el cultivo de la vid, especialmente en sus laderas de pizarra.

La uva tinta Mencía y la blanca Godello son las estrellas del Bierzo. La Mencía, plantada desde la época romana, produce vinos aromáticos y afrutados, de intenso color y gran capacidad de crianza. La Godello, con su color amarillo verdoso y cuerpo robusto, es fundamental para los vinos blancos de la región. También se cultivan Garnacha Tintorera, Doña Blanca, Malvasía y Palomino.

Los tintos del Bierzo son expresivos, finos y muy atractivos, con una nariz rica en matices y personalidad en sus rasgos frutales, matizados por notas lácteas y especiadas. Tienen buen paso en boca, y taninos civilizados que maridan bien con guisos suaves, aves de corral y platos de caza. Con ríos diáfanos, senderos vírgenes, robledales y castañares, y la belleza de parajes como Las Médulas (Patrimonio de la Humanidad) o los Ancares (Reserva de la Biosfera), El Bierzo es un paraíso natural.

### ARLANZA. PAISAJE PINTORESCO Y RICAS TRADICIONES DE BURGOS A PALENCIA.

Al caminar por Burgos y Palencia, te encuentras en el corazón vinícola de Arlanza. Situada en el valle medio y bajo del río del mismo nombre, esta zona ofrece un paisaje de gran belleza, con la sierra de Covarrubias y el desfiladero de la Yecla. Los suelos arcillosos del norte, con caliza activa, son ideales para la vid en una zona de grandes oscilaciones térmicas.

Las uvas blancas de Arlanza incluyen Albillo y Viura, mientras que las tintas comprenden Tempranillo, Garnacha, Mencía, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. Los vinos de Arlanza son conocidos por su buen paso en boca, cuerpo medio y taninos de calidad, con aromas de fruta fresca, bosque húmedo y especias. Son ideales para maridar con platos de caza menor, patatas con carne, chuletilas y cordero asado.

La Ruta del Vino Arlanza te invita a explorar un paisaje lleno de viñedos, sabinas, cereales y girasoles. Mientras caminas por el Camino, te envuelve la historia de los romanos y la Reconquista, visible en fortalezas y monasterios. Detente en los barrios de bodegas, excavados en la tierra, donde el vino se ha elaborado y conservado desde el siglo VII. Estos lugares siguen siendo puntos de encuentro para compartir con familiares y amigos.

### RIOJA. LA REGIÓN MÁS CONOCIDA AÚN PUEDE SORPRENDER TU PALADAR.

Siguiendo el Camino por el Valle del Ebro, entras en esta región icónica que se extiende por toda La Rioja y Álava. El paisaje varía desde ondulaciones al oeste hasta llanuras al este, con suelos calizos y un clima continental con influencias mediterráneas.

La uva Tempranillo domina tres cuartas partes de La Rioja, complementada por Garnacha, Graciano, Mazuelo, Maturana Tinta y Morastel. Entre las variedades blancas destacan Macabeo, Garnacha Blanca, Malvasía de Rioja, Tempranillo Blanco, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo. Los tintos de Rioja son equilibrados y con fuerza, con aromas a fruta roja, cuerpo medio, acidez viva y buen tanino, ideales para carnes a la brasa, legumbres y huevos al plato.

El vino se encuentra a lo largo de todo el Camino, conectando monasterios con bodegas. Cada copa de vino y cada paso en el camino riojano están llenos de historia, sabor y conexión con la tierra. En Logroño, en las calles Ruavieja y Laurel, disfrutas de la gastronomía riojana en las tabernas de pinchos y tapas. Al salir, llegas a Navarrete con el vino en sus tradicionales jarras de cerámica. Más adelante, el camino pasa por Ventosa y Nájera.

### NAVARRA. MEZCLA TRADICIONES CON MODERNIDAD, DESDE GARNACHA HASTA "CLARETES".

Al comenzar el Camino por Roncesvalles, te encuentras en una región vinícola diversa y caracterizada por suelos calizos y tierras pardas, que junto con un clima que varía de subhúmedo en el norte a subdesértico en el sur, crean condiciones ideales para la viticultura.

La Garnacha es la uva más abundante en Navarra, acompañada de Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Entre las variedades blancas destacan Viura, Moscatel de grano menudo y Chardonnay. Al recorrer los viñedos, los aromas de fruta madura, flores, especias y minerales llenan el aire, prometiendo una experiencia de cata inolvidable. Al tomar un sorbo de vino de Navarra, notas su excelente paso en boca, con aromas bien ensamblados y un equilibrio perfecto entre acidez y cuerpo.

En tu peregrinaje, las etapas de Pamplona y Estella, te brindan la oportunidad de explorar los vinos locales y disfrutar de la gastronomía típica. Prueba maridar los vinos con guisos salseados de carnes, asados castellanos como el lechazo, aves de corral y bacalao a la brasa. Ya en casa, combina con arroces no muy fuertes y platos tradicionales para llevar contigo los sabores de Navarra.

### GUÍA PASO A PASO POR UNA CATA DE VINOS.

Embárcate en un delicioso viaje de cata de vinos, experimentando los sabores e historias de seis excepcionales regiones vinícolas a lo largo del Camino Francés. Aquí te mostramos cómo prepararte y saborear cada sorbo, con un toque de estilo y ganas de pasarlo bien.



#### PRIMERO: PONTE EL DELANTAL DE EDICIÓN LIMITADA WAYS

Para empezar, ponte tu elegante delantal de edición limitada Ways. No solo es perfecto para disfrutar de los vinos y la gastronomía con amigos, sino que también indica claramente quién está a cargo. El delantal incluso cuenta con un práctico bolsillo para guardar tu sacacorchos.

#### SEGUNDO: UTILIZA EL SACACORCHOS DE DOS-PASOS



A continuación, equipate con el sacacorchos de última generación, ideal para todo tipo de vino. Su mecanismo de extracción de dos pasos y su hélice recubierta de teflón no dejan que ningún corcho se te resista.



#### TERCERO: USA LA LÁMINA VERTEDEDORA DROP STOP

La caja incluye seis láminas vertedoras de vino Drop Stop, cada una personalizada con una de las seis regiones vinícolas representadas en nuestra colección. Simplemente coloca la lámina en el cuello de la botella después de descorcharla para un vertido suave y sin goteos.



#### FINALMENTE: SIRVE EN LAS ELEGANTES COPAS WAYS

Vierte el delicioso vino en una de las seis copas elegantemente diseñadas por Ways. Su forma esbelta y refinada es ideal para celebrar la excelencia de los vinos blancos y tintos del Camino. Son seis para recordarnos que esta cata es un momento para compartir con amigos.



CAMINO DE SANTIAGO IN SIX STAGES



## RELISH THE JOURNEY

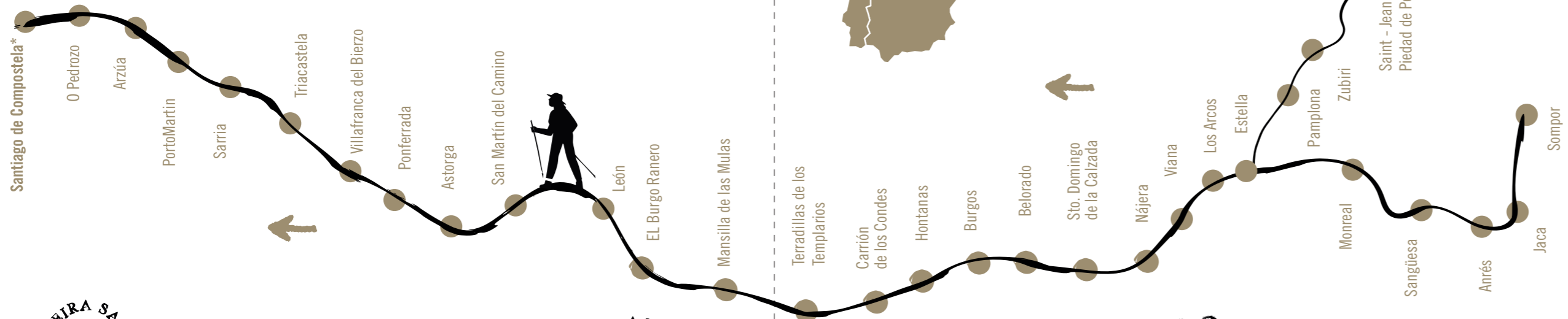
The Camino de Santiago Francés is a journey through some of Spain's most iconic wine regions. From ancient Roman roads to medieval monasteries, the route is steeped in a rich history of viticulture and monastic culture that has refined the art of winemaking.

As you prepare for this unique wine-tasting experience, think of it as a pilgrimage through the diverse landscapes and rich histories of six exceptional wine regions: Navarra, Somontano, Rioja, Arlanza, Bierzo, and Ribeira Sacra. Just as you walk the Camino Francés, savor each wine along the way, immersing yourself in the stories and flavors that define each region.

WAYSJOURNEYS.COM



For more information scan the QR code:



**RIBEIRA SACRA. HEROIC VITICULTURE FROM STEEP RIVER CANYON TERRACES.**

Entering Galicia from Ponferrada, you arrive at Ribeira Sacra, discovering one of the world's most stunning wine regions. Situated between Lugo and Ourense, this area is renowned for its monasteries in the deeply carved valleys of the Miño and Sil rivers. Here, "Heroic Viticulture" is practiced on dizzying terraces bordering the river canyons, with slopes exceeding 64° in some places.

The white grapes used include Godello, Albariño, Loureira, Treixadura, and Torrontés, while the red varieties are Mencía, Brancellao, Merenzao, Garnacha Tintorera, Tempranillo, and Mouratón. Ribeira Sacra wines have a unique personality, with a sense of solidity and freshness. They feature a powerful nose with marked fresh herbaceous tones and ripe yellow fruits with a mineral background. These wines pair perfectly with sauced seafood, fish pie, flavorful fish like turbot and tuna, and seafood rice dishes.

Along the Camino, from Sarria to Portomarin and Palas de Rei, you can enjoy the splendor of the Miño River. The Winter Route of the Camino passes through Belesar, Chantada, and Monforte. Every sip of Ribeira Sacra wine, accompanied by its impressive landscape, deeply connects the traveler with the essence of Galicia.



**BIERZO. EXPRESSIVE MENCIA NURTURED ON SLATE TERRACES.**

Walking from León, you enter a broad valley along the upper course of the Sil River, nestled between high mountains that protect it from the dry climate of the Páramo Leonés and moderate the humid Atlantic influence. This microclimate is ideal for viticulture, especially on its slate slopes.

The red Mencía grape and the white Godello grape are the stars of El Bierzo. Mencía, planted since Roman times, produces aromatic and fruity wines with intense color and great aging potential. Godello, with yellow-green color and robust body, is fundamental to the region's white wines. Garnacha Tintorera, Doña Blanca, Malvasía, and Palomino are also cultivated.

Bierzo's red wines are expressive, refined, and attractive, with a richly nuanced nose and a personality marked by fruity characteristics, complemented by milky and spicy notes. They have a good mouthfeel and civilized tannins that pair well with mild stews, poultry, and game dishes. With clear rivers, pristine trails, oak and chestnut forests, and the beauty of sites like Las Médulas (a World Heritage Site) or the Ancares (a Biosphere Reserve), El Bierzo is a natural paradise.



**ARLANZA. PICTURESQUE LANDSCAPE AND RICH TRADITIONS FROM BURGOS TO PALENCIA.**

Walking through Burgos and Palencia, you find yourself in the heart of the Arlanza wine region. Situated in the middle and lower valley of the river of the same name, this area offers a beautiful landscape with the Sierra de Covarrubias and the Yecla Gorge. The clay soils in the north, rich in active limestone, are ideal for vines in a region with significant temperature fluctuations.

Arlanza's white grapes include Albillo and Viura, while the red varieties comprise Tempranillo, Garnacha, Mencía, Cabernet Sauvignon, and Petit Verdot. Arlanza wines are known for their smooth mouthfeel, medium body, and quality tannins, with aromas of fresh fruit, damp forest, and spices. They pair well with small game dishes, meat stews, grilled lamb chops, and roasted lamb.

The Arlanza Wine Route invites you to explore a landscape filled with vineyards, juniper groves, cereals, and sunflowers. As you walk the Camino, you are enveloped by the history of the Romans and the Reconquista, visible in fortresses and monasteries. Stop in the underground wine cellars, where wine has been made and stored since the 7th century. These places remain gathering points to share with family and friends.



**RIOJA. THE BEST-KNOWN TEMPRANILLOS CAN STILL SURPRISE YOUR PALATE.**

Following the Camino through the Ebro Valley, you enter this iconic region that extends to La Rioja and Alava. The landscape varies from rolling hills in the west to plains in the east, with limestone soils and a continental climate influenced by Mediterranean breezes.

The Tempranillo grape dominates three-quarters of La Rioja, complemented by Garnacha, Graciano, Mazuelo, Maturana Tinta, and Morastel. Macabeo, Garnacha Blanca, Malvasía de Rioja, Tempranillo Blanco, Chardonnay, Sauvignon Blanc, and Verdejo stand out among the white varieties. Rioja reds are balanced and robust, with red fruit aromas, medium body, lively acidity, and good tannins, making them ideal for grilled meats, legumes, and egg dishes.

Wine is found throughout the Camino, connecting monasteries with wineries. Each glass of wine and each step on the Riojan path is filled with history, flavor, and a deep connection to the land. In Logroño, on Ruavieja and Laurel streets, you enjoy Riojan gastronomy in tapas and pincho bars. Moving on, you reach Navarrete, where wine is served in traditional ceramic jugs. Further along, the path passes through Ventosa and Nájera.

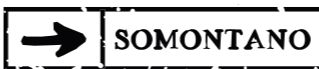


**NAVARRA. BLEND TRADITIONS WITH MODERNITY, FROM ROBUST GARNACHAS TO REFRESHING ROSÉS.**

Starting the Camino from Roncesvalles, you find yourself in a diverse wine region characterized by limestone and brown soils. Combined with a climate that ranges from sub-humid in the north to semi-arid in the south, these conditions are ideal for viticulture.

Garnacha is the most abundant grape in Navarra, accompanied by Tempranillo and Cabernet Sauvignon. Among the white varieties, Viura, Muscat Blanc à Petits Grains, and Chardonnay stand out. As you wander through the vineyards, the aromas of ripe fruit, flowers, spices, and minerals fill the air, promising an unforgettable tasting experience. Taking a sip of Navarra wine, you immediately notice its excellent mouthfeel, with well-integrated aromas and a perfect balance between acidity and body.

On your pilgrimage, the stages through Pamplona and Estella offer the chance to explore local wines and enjoy traditional gastronomy. Pair the wines with saucy meat stews, Castilian roasts like lamb, poultry, and grilled cod. At home, try them with mild rice dishes and traditional plates to carry the flavors of Navarra with you.



**SOMONTANO: THE PYRENEAN FOOTHILLS MIX DEPTH AND COMPLEXITY.**

Starting the Camino from Somport and entering Aragón, you find yourself in the heart of the Somontano wine region. The Pyrenees provide a natural shield, creating a continental climate with warm days and cool nights, perfect for viticulture. The soil, a mix of sandstone and clay, imparts a distinctive mineral quality to the wines, enhancing their complexity and depth. As you explore the vineyards, the aromas of black fruits and mineral notes fill the air, promising a delightful tasting experience.

As you continue your pilgrimage, the stages of the Camino closest to the Somontano region, including Jaca, Puente la Reina, and Huesca, offer opportunities to explore local wines and culinary heritage. Pair the wines with traditional Aragonese cuisine, such as lamb stew and hearty vegetable dishes.



CAMINO DE SANTIAGO EN SEIS ETAPAS



**SABOREA EL CAMINO**

El Camino de Santiago Francés es un viaje a través de algunas de las regiones vinícolas más icónicas de España. Desde los antiguos caminos romanos hasta los monasterios medievales, la ruta está impregnada de una rica historia de viticultura y cultura monástica que ha refinado el arte de la elaboración del vino.

Mientras te preparas para esta experiencia única de cata de vinos, piensa en ella como una peregrinación a través de los diversos paisajes y ricas historias de seis excepcionales regiones vinícolas: Navarra, Somontano, Rioja, Arlanza, Bierzo y Ribeira Sacra. Al igual que caminas por el Camino Francés, saborea cada vino en el camino, sumergiéndote en las historias y sabores que definen cada región.

**THE JOURNEY OF WINE TASTING: A STEP-BY-STEP GUIDE**

Embark on a delightful journey of wine tasting, experiencing the flavors and stories of six exceptional wine regions along the Camino Francés. Here's how to prepare and savor each sip, with a touch of style and a desire to have fun.



**FIRST: PUT ON YOUR LIMITED EDITION WAYS APRON**

To kick things off, don your stylish limited edition Ways apron. Not only is it perfect for enjoying wines and food with friends, but it also clearly indicates who is the boss. The apron even features a handy pocket to store your corkscrew.

**SECOND: USE THE TWO-STEP CORKSCREW**



Next, equip yourself with the state-of-the-art corkscrew, ideal for all types of wine. Its two-step extraction mechanism and Teflon-coated spiral ensure that no cork can resist.



**THIRD: USE THE DROP STOP POURING DISK**

Each Drop Stop wine pouring disk should be used for each of the six wine regions. Simply place the disk in the neck of the bottle after uncorking for smooth, drip-free pouring.



**FINALLY: POUR INTO THE ELEGANT WAYS GLASSES**

Pour the delicious wine into one of the six elegantly designed Ways glasses. Their slim and refined shape is perfect for celebrating the excellence of white and red wines from the Camino. There are six glasses to remind us that this tasting is a moment to share with friends.

WAYSJOURNEYS.COM

