

# Berués: experiencia inmersiva ancestral

## Bodega Eslava

### COMARCA DE SANGÜESA - PREPIRINEO

En Eslava, el viñedo guarda una historia de recuperación. La Berués, uva autóctona de Navarra, se perdió por la aparición de la entrada de variedades más comerciales y más demandadas en el momento, y hoy vuelve gracias al trabajo de quienes han decidido recuperarla. La experiencia comienza en el propio viñedo, con una copa de vino Berués y una presentación del entorno que explica su vínculo con la Garnacha, variedad muy presente en la zona.

El recorrido guiado entre cepas permite conocer la historia documentada de la Berués, mencionada ya en 1620 en antiguos pregones de vendimia, y comprender su papel en la tradición vitivinícola local. Según la época del año, se observan las distintas etapas del ciclo de la vid, poda, brotación, floración o maduración y, cuando hay fruto, se realiza cata de uva. La visita finaliza con una cata comparativa de Berués y Garnacha.

#### Ideal para:

Familias, parejas, turismo senior y grupos que deseen disfrutar de una experiencias ecoturísticas y sensoriales en un entorno vinícola y cultural.

#### Temática

Cultural y patrimonial  
Enoturismo  
Rural y agroturismo

**Dirección:** C/ Chirria s/n, 31494 Eslava, Navarra

**Web:** [www.bodegaeslava.es](http://www.bodegaeslava.es)

**Mail:** [admon@bodegaeslava.es](mailto:admon@bodegaeslava.es)

**Tel.:** 948 733 185

**RRSS:** [@bodegaeslava](https://www.instagram.com/bodegaeslava) 



AltaNavarra  
GoiNafarroa

Comarca de Sangüesa - Prepirineo  
Zangozerría - Pirinioaurrea

#### Horario:

Mañana: De 11:00 a 12:00

En días calurosos: Al atardecer, de 20:00 a 21:00

#### Duración:

1 hora

#### Cuándo se realiza:

Disponible de mayo a septiembre y de noviembre a diciembre

#### Qué incluye:

Visita guiada por el viñedo y sus alrededores  
Degustación de dos vinos

#### Precio:

25€ por persona (tarifa única)

#### Idiomas disponibles:

Castellano  
Inglés

#### Accesibilidad:

Parking disponible  
Se admiten mascotas

#### Condiciones y observaciones:

Se requiere reserva previa

La visita no se realizará en caso de mal tiempo

Es necesario disponer de coche propio

Se recomienda ropa y calzado cómodo para

disfrutar de la experiencia al aire libre

Para más información sobre reservas, disponibilidad y condiciones, consultar con la empresa organizadora



# Berués: aintzinako murgiltze esperientzia

## Bodega Eslava

### ZANGOZERRIA - PIRINIOAURREA

Eslaban, mahastiak berreskuratze-historia bat gordetzen du. Berués, Nafarroakoa mahats autoktonoa, momentu hortako beste bariedade komertzialago eta gehiago eskaintzen zirenengatik galdu egin zen. Baina, gaur egun, mahatsa berreskuratzeko erabaki duten pertsonen lanari esker itzuli da. Esperientzia mahastian bertan hasten da, Berués ardo kopa batekin. Gainera, inguruaren aurkezpen batekin Garnacharekin duen lotura azaltzen da, bariedade hori oso nabarmena baita inguru horretan.

Mahats-orpoen arteko ibilbide gidatuak Beruésen historia dokumentatua ezagutzeko aukera ematen du, 1620an mahats-biaketakoa pregoietan jada aipatzen zena eta tokiko mehastizaintzako eta ardogintzako tradizioan izan zuen papera ulertzeko. Urte-sasoiaren arabera, mahatsondoaren zikloaren etapak ikusten dira: inausketa, kimatzea, loratzea edo heltzea eta fruitua dagoenean, mahats-dastatzea egiten da. Bisita Berués eta Garnacharen dastatze konparatiba batekin amaitzen da.

#### Norentzat:

Ardogintza eta kultura ingurune batean esperientzia ekoturistiko eta sentsorialez gozatu nahi duten familia, bikote, senior turismo eta taldeentzat.

#### Gaia:


Kultura eta ondare turismoa  
Enoturismoa  
Landa eta nekazal-turismoa

**Helbidea:** Chirria kalea z/g, 31494 Eslava, Nafarroa

**Web:** [www.bodegaeslava.es](http://www.bodegaeslava.es)

**E-maila:** [admon@bodegaeslava.es](mailto:admon@bodegaeslava.es)

**Tel.:** 948 733 185

**Sare sozialak:** [@bodegaeslava](https://www.instagram.com/bodegaeslava) 



GoiNafarroa  
AltaNavarra

Zangozerría - Pirinioaurrea  
Comarca de Sangüesa - Prepirineo

#### Ordutegia:

Goizez: 11:00etatik 12:00etara  
Egun beroetan: ilunabarrean 20:00etatik 21:00etara

#### Iraupena:

Ordu bat

#### Noiz dago eskuragarri:

Maiatzetik irailera eta azarotik abendura

#### Zer hartzen du barne:

Bisita gidatua mahastian eta inguruetan  
Bi ardoren dastaketa

#### Prezioa:

25€ pertsonako (tarifa bakarra)

#### Hizkuntza aukerak:

Gaztelania  
Ingelesa

#### Irisgarritasuna:

Aparkalekua eskuragarri  
Maskotak onartzen dira

#### Baldintzak eta oharrak:

Aldez aurreko erreserba beharrezkoa da  
Eguraldi txarra eginez gero, bisita ez da egingo  
Norberak bere autoa izan behar du  
Arropa eta oinetako erosoak gomendatzen dira, aire zabaleko esperientziak gozatzeko  
Erreserbei, erabilgarritasunari eta baldintzei buruzko informazio gehiago nahi izanez gero, jarri harremanetan enpresa antolatzailearekin

