

Eslava y el vino: Visita a Santa Criz y cata en yacimiento

COMARCA DE SANGÜESA - PREPIRINEO

En Eslava, la historia y el vino se entrelazan sobre un paisaje de viñedos que revela siglos de tradición vitivinícola. La experiencia comienza en el yacimiento arqueológico de Santa Criz, una de las ciudades romanas mejor conservadas del norte de España, donde un paseo guiado permite recorrer el criptopórtico romano, la zona urbana y el antiguo camino de Gallipienzo, descubriendo la vida cotidiana de sus habitantes y la evolución del territorio.

Desde el territorium, los participantes contemplan el valle de Aibar, la villa de Eslava y las parcelas de garnacha que dan vida a los vinos locales. La visita incluye una cata de vino, donde cada sorbo conecta la historia del viñedo con el paisaje. El recorrido se completa con el espacio expositivo sobre el yacimiento y una visita breve a la Bodega Cooperativa de Eslava, donde se profundiza en la elaboración del vino y se puede adquirir producto local.

Una experiencia que combina historia, patrimonio, naturaleza y gastronomía, ofreciendo una forma completa de vivir Eslava desde el pasado hasta el presente.

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

Datos de contacto:

Territorio Eslava
Web: www.eslava.es
Tel: 680 131 807

Bodega Eslava
Web: www.bodegaeslava.es
Tel: 948 733 185



Alta Navarra
GoiNafarroa

Comarca de Sangüesa - Prepirineo
Zangozerría - Pirinioaurrea

Estructura del paquete

1. Bienvenida y recepción en el aparcamiento del yacimiento de Santa Criz
2. Visita guiada al yacimiento: criptopórtico, zona urbana y antiguo camino romano
3. Vista panorámica de los viñedos y explicación de la tradición vitivinícola
4. Cata sensorial de vino
5. Visita a la Bodega Cooperativa de Eslava con explicación del proceso y posibilidad de compra

Empresas participantes

Territorio Eslava
Bodega Eslava

Punto de partida

Aparcamiento del Yacimiento de Santa Criz

Horario:

Actividad principal: 11:00 – 13:00 (aprox.)
Se recomienda llegar con 10 min de antelación para recepción y presentación.

Duración:

2 horas

Cuándo se realiza:

Disponible de marzo a diciembre bajo reserva previa

Precio:

Adultos: 20 € / persona
Niños (6-12 años): 6,50 € / persona
Menores de 3 años: gratis

Idiomas disponibles:

Castellano
Inglés

Accesibilidad:

Baños accesibles disponibles en el bar de Eslava (aprox. 2,5 km)
Recomendable calzado adecuado para terreno con pendientes y zona de tierra
Parking disponible

Condiciones y observaciones:

Se requiere reserva previa
Mínimo participantes: 5 personas
Máximo participantes: 40 personas
Grupo guiado durante toda la visita
Traslado propio desde yacimiento al espacio expositivo
Se recomienda ropa y calzado cómodos y adecuados para la actividad y el entorno.
Los idiomas disponibles pueden variar según la empresa organizadora. Consultar disponibilidad en cada experiencia.
Para más información sobre reservas, disponibilidad y condiciones, consultar con la empresa organizadora



Eslaba eta ardoa: Santa Crizera bisita eta aztarnategian dastatzea

ZANGOZERRIA - PIRINEOAURREA

Eslaban, historia eta ardoa mahasti paisaia batean elkartzen dira, mahastizaintzaren eta ardogintzaren tradizio mendeak erakusten dituen. Esperientzia Santa Criz aztarnategi arkeologikoan hasten da, Espainiako iparraldean hobekien kontserbatu den erromatar hirietako batean. Bertan, ibilaldi gidatu batek erromatarren kriptoporikoa, hirigunea eta Gallipienzoko bide zaharra zeharkatzeko aukera ematen du, bertako biztanleen eguneroko bizitza eta lurraldearen bilakaera ezagutzuz.

Territoriumetik, parte-hartzaileek Oibar bailara, Eslabar hiribildua eta bertako ardoei bizia ematen dieten garnatxa lursailak ikusten dituzte. Bisitaldiak ardo dastaketa bat barne hartzen du, non zurrutada bakoitzak mahastiaren historia paisiarekin lotzen duen. Ibilbidea aztarnategiari buruzko erakusketa gunearekin eta Eslabako Upeltegi Kooperatibora bisita labur batekin osatzen da. Bertan, ardoaren elaborazioan sakontzen da eta bertako produktuak eros daitezke.

Historia, ondarea, natura eta gastronomia konbinatzen dituen esperientzia, Eslaba iraganetik gaurdaino bizitzeko modu oso bat eskainiz.

Norentzat:

Ardogintza eta kultura ingurunean esperientzia ekoturistiko eta sentsorialez gozatu nahi duten talde, familia, bikote eta senior turismoentzat.

Gaia

Kultura eta ondarea
Enoturismoa
Landa eta nekazaritza turismoa

Harremanetarako datuak:

Territorio Eslava
Web: www.eslava.es
Tel.: 680 131 807

Bodega Eslava
Web: www.bodegaeslava.es
Tel: 948 733 185



Alta Navarra
GoiNafarroa

Comarca de Sangüesa - Prepirineo
Zangozerría - Pirinioaurrea

Paketearen egitura:

1. Ongietorria eta harrera Santa Criz aztarnategiko aparkalekuan
2. Aztarnategira bisita gidatua: kriptomorfikoa, hirigunea eta antzinako bide erromatarra
3. Mahastien ikuspegi panoramikoa eta mahastizaintzako eta ardogintzako tradizioaren azalpena
4. Ardoaren dastatze sentsoriala
5. Eslavako Upeltegi Kooperatibora bisita prozesuaren azalpenarekin eta erosketak egiteko aukerarekin

Enpresa parte-hartzaileak:

Territorio Eslava
Bodega Eslava

Abiapuntua:

Santa Criz aztarnategiko aparkalekua

Ordutegia:

Jarduera nagusia: 11:00 – 13:00 (gutxi gorabehera)
Harrera eta aurkezpenarako 10 minutu lehenago iristea gomendatzen da.

Iraupena:

2 ordu

Noiz dago eskuragarri:

Martxotik abendura eskuragarri, aldeztu aurretik erreserbatuta

Prezioa:

Helduak: 20 € / pertsona
Haurrak (6-12 urte): 6,50 € / pertsona
3 urtetik beherakoak: doan

Hizkuntza aukerak:

Gaztelera
Ingelesa

Irisgarritasuna:

Bainu irisgarriak Eslabako tabernan (gutxi gorabehera, 2,5 km) Gomendagarria da oinetako egokiak erabiltzea maldak eta lur-eremuak dituen lursailerako. Aparkalekua eskuragarri

Baldintzak eta oharrak:

Aldez aurretik erreserba egin behar da
Gutxieneko parte-hartzaileak: 5 pertsona
Gehienezko parte-hartzaileak: 40 pertsona
Bisita osoan gidatutako taldea
Aztarnategitik erakusketa-espaziora lekualdatze propioa
Arropa eta oinetako eroso eta egokiak gomendatzen dira jarduerarako eta ingurunerako.
Hizkuntza aukerak enpresa antolatzailearen arabera alda daitezke. Kontsultatu esperientzia bakoitzaren erabilgarritasuna.
Erreserbei, erabilgarritasunari eta baldintzei buruzko informazio gehiago nahi izanez gero, jarri harremanetan enpresa antolatzailearekin

