

## FICHA EXPERIENCIA DE ECOTURISMO

### NOMBRE DE LA(S) EMPRESA(S):

#### Datos de contacto:

<b>Nombre de la Empresa:</b>	Bodega Don Celestino
<b>Sede:</b>	C/ Salas 24 san Esteban de la sierra salamanca
<b>Correo electrónico:</b>	bodegadoncelestino@gmail.com
<b>Persona de contacto:</b>	625751201. Celestino

<b>Nombre de la Empresa:</b>	
<b>Correo electrónico:</b>	
<b>Teléfono:</b>	
<b>Persona de contacto:</b>	

<b>Nombre de la Empresa:</b>	
<b>Correo electrónico:</b>	
<b>Teléfono:</b>	
<b>Persona de contacto:</b>	

<b>Nombre de la Empresa:</b>	
<b>Correo electrónico:</b>	
<b>Teléfono:</b>	
<b>Persona de contacto:</b>	

### EXPERIENCIA DE ECOTURISMO EN ESPAÑA

<b>Nombre comercial atractivo</b>	<b>Bodega Don Celestino. Vinos con sabor a espacio natural</b>
<b>Modalidad de ecoturismo</b>	Visita guiada productos locales
<b>Referencia al espacio y comarca donde se ofrece</b>	Espacio Natural Sierra de las Quilamas
<b>Descripción de la experiencia (para conectar con perfiles de ecoturistas, duración, época)</b>	<p>La experiencia se realiza en la propia bodega o en la misma viña y consiste en la cata de los vinos de la Bodega Don Celestino acompañados de unas tapas de embutido ibérico y queso (productos locales), a la vez que el productor explica la historia de la viticultura en esta zona, su historia personal en relación con la viticultura y la vinicultura, y el proceso de elaboración de los distintos vinos que elabora. Todo en el contexto del Espacio Natural en el que se encuentra la bodega: la Sierra de las Quilamas y también del parque natural Las Batuecas-Sierra de Francia.</p> <p>Si la cata es en la viña explica las tareas y labores y distintas formas de cultivarlas.</p>
<b>Servicios incluidos (alojamientos diferenciados, actividades)</b>	Ninguno.
<b>Servicios adicionales (transfer)</b>	
<b>Precio por persona</b>	<p>La cata comentada 9,5 € por persona.</p> <p>De ellos, 0,5 euros/persona se destinan a colaboración con el mantenimiento del centro de visitantes de la Reserva de la Biosfera Sierras de Béjar y Francia (Castillo de la Biosfera), en San Martín del Castañar.</p>

<b>Tamaño del grupo mínimo y máximo</b>	De 1 a 20 personas
<b>Época del año recomendada</b>	Primavera y verano
<b>Si se adapta a un público familiar / personas con discapacidad / escolares / ámbito investigación</b>	Si
<b>Empresas proveedoras (web de empresas)</b>	<a href="https://bodegadoncelestino.wixsite.com/my-site-2">https://bodegadoncelestino.wixsite.com/my-site-2</a>
<b>Compromiso Ecoturista. Sostenibilidad turística.</b>	<p>Bodega Don Celestino está acreditada con la Carta Europea de Turismo Sostenible.</p> <p>Durante la visita guiada a la bodega y la cata interpretada, se fomenta el de productos locales de proximidad.</p> <p>La empresa compensa su huella de carbono.</p> <p>La bodega forma parte de la Asociación El Álamo, a través de la cual realizan actuaciones ambientales como la limpieza de veredas y caminos.</p> <p>Realizan Separación selectiva de envases y residuos</p>
<b>Email y teléfono de contacto para información y reservas</b>	<p><a href="mailto:bodegadoncelestino@gmail.com">bodegadoncelestino@gmail.com</a></p> <p>Tlf 625751201</p>
<b>En caso de ser un paquete que agrupe varios servicios de distintas empresas se deberán incluir los datos de contacto de la agencia de viajes que lo comercializa (con el código de la agencia)</b>	
<b>Acompañada de fotografías de calidad y en alta resolución que puedan ser usadas posteriormente en las acciones de promoción</b>	



*Plan de Sostenibilidad Turística del Destino Sierra de Francia. Eje 1: "Transformación Competitiva del Modelo Turístico". Acción 2: Creación de Productos de Ecoturismo.*

