

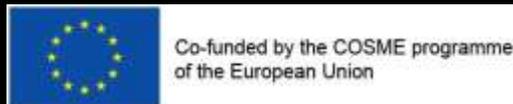


TURISMO VIVENCIAL

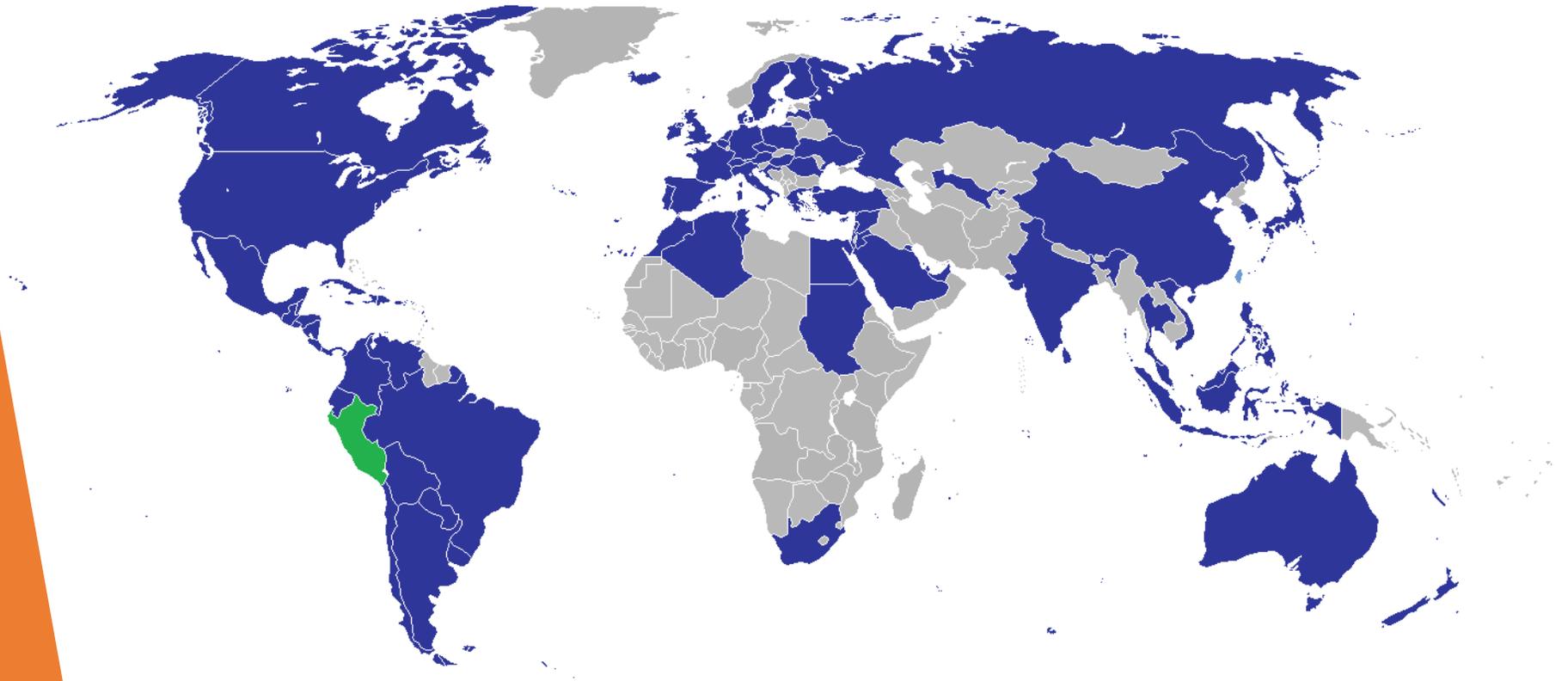
HAND MADE EXPERIENCES



Hand made experiences



¿Dónde nace nuestra idea?



**Integrarse en la comunidad local,
disfrutar de su patrimonio, tradiciones y
cultura popular**

Vivir lo auténtico de cada lugar

¿Qué somos? Nuestra misión e identidad



Una nueva categoría de turismo

Una propuesta de turismo sostenible, en turista, nuestro **huésped**, disfruta de la cultural, natural y gastronómica de unos auténticos, **sin aditivos**, y en la que estará acompañado del mejor **anfitrión**

Queremos que seas el protagonista de tu próxima historia



¿Dónde estamos?



26 itinerarios nacionales

632 experiencias únicas

98 destinos

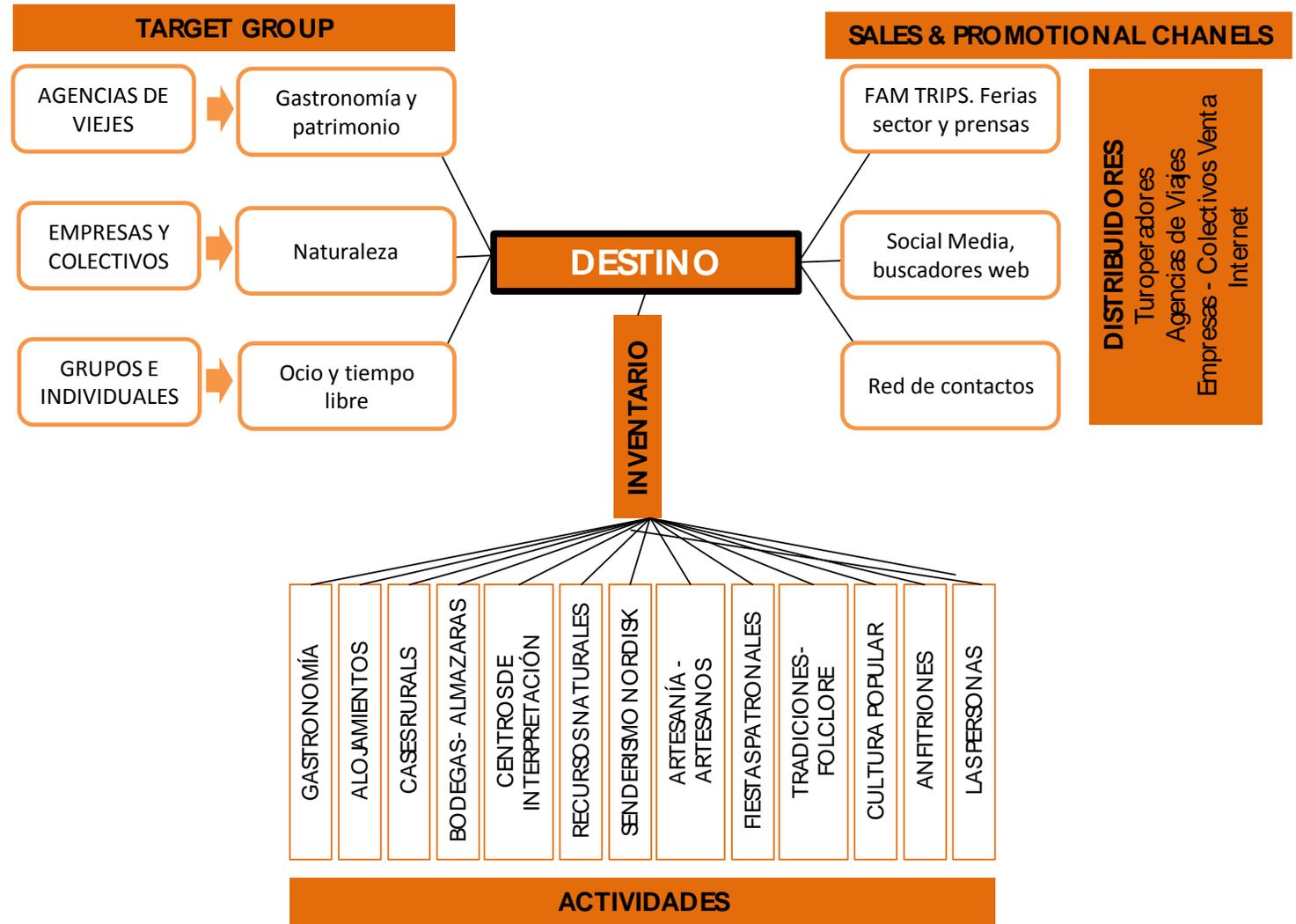
Partners en

**Presencia en todas
las Comunidades
Autonómicas**



Empresa homologada

¿Cómo lo hacemos?



Sobre las Vías Verdes



Un recorrido perfecto para el disfrute del senior europeo y nacional

El itinerario cuenta con una oferta complementaria suficiente, y de calidad, para atender la demanda

Ideal para viajar en grupos o en familia



Mercado objetivo: reflexiones sobre seniors



Cerca del 20% de la población europea tiene más de 65 años, % en aumento

Tienen más tiempo para disfrutar

Sus estancias son más largas (media de 8 día) y más veces al año (2/3)

Renta económica media/alta, tienen dinero para gastar, principalmente en consumir ocio

Saben lo que quieren y están dispuestos a pagar ello (la calidad se da por entendida)

Vías verdes accesibles

Vías verdes para todos



Vías suficientemente anchas para el camino de la persona con movilidad reducida y su/s acompañantes

En bicicleta, caminando, nordic walking, a o en burro

Oferta complementaria:

- Alojamientos accesibles y adaptadas
- Restaurantes, productos de
- Cultura y patrimonio accesible



La propuesta para el viajero



YOU
VÍAS VERDES
Descubre las Vías Verdes

TURISMO VIVENCIAL

Carlos, uno de nuestros dos enólogos te acompañará en esta emocionante y sensorial inmersión en el mundo del vino y especialmente en la D.O. Ribera del Duero.

Empezaremos por una visita por la bodega para conocer mejor los vinos de Augusto Fariña. Una vez hechos realizados nuestra primera toma de contacto con el mundo del vino, nos trasladaremos a nuestros viñedos para participar en la vendimia, reguemos con el grado de los racimos recogidos, comenzando hasta el entresacado final. Será tu propio vino que podrás envejecer.

De forma excepcional Carlos redactará tu propio "protocolo" para que acabes de realizar el vino en la casa y lo pruebas con tus amigos. Por supuesto, irá acompañado de los invidiosos correspondientes para cada uno de vosotros.

Hemos pensado en que pases la mañana en el campo, pero para seguir viviendo experiencias, prepararemos una comida entre nuestros viñedos con un buen "pa de pique con tomate", huevos frescos y miel... Y, por supuesto, no faltará el postre de siempre!

El punto de encuentro será en el mismo Celler Augusto Fariña, que es donde realizaremos toda la actividad.

2 días y 1 noche en alojamiento de 3* en régimen de pensión completa. Actividades incluidas

Observaciones: actividad para grupos de un máximo de 8 personas y un mínimo de 3 personas.
RESERVA: mínimo una semana de los grupos. Una vez confirmado, mínimo una del 15 de septiembre.
La realización de la actividad está sujeta a la asistencia de todos los participantes.

www.turismovivencial.com
www.handmadeexperiences.com
reservas@turismovivencial.com

Teléfono: +34 918671227 Ext. 5222
Móvil: +34 918729644

Desde **195€**

Incluye: visita a la bodega y viñedos, degustación de vinos, vendimia y comida de los platos típicos y más. Acompañamiento de nuestro enólogo. Seguro de accidentes.

Queremos ofrecer experiencias para aprender a disfrutar el vino, desde making wine con Augusto entre viñedos, participar en los eventos de la D.O. Ribera del Duero, hasta en los platos típicos de Ribera del Duero y hasta a la Casa Museo del País Vasco.

Diferentes programas (itinerarios y estancias)

Dirigido a todos los colectivos seniors

Buenos accesos

Bien comunicado por carretera y aeropuertos



Gracias por su atención



www.turismovivencial.com