COVA DA XABREIRA

ECO-EXPERIENCIA

VIÑAS DE SEADUR

Ubicación
Seadur, Larouco

Disponibilidad
Viernes y sábados desde marzo hasta octubre

Duración
2 horas y media en horario fijo de 11:00 a 13:30hs

Grupos
Máximo 15 personas

Idiomas
Español, gallego, o inglés

INMERSIÓN EN LA TRADICIÓN VITIVINÍCOLA DE LA ALDEA

Requerimientos

> No apto para personas con movilidad reducida.
> Menores de edad podrán degustar mosto de la bodega y recibirán un díptico con el mapa de la ruta y actividades.
> Menores de edad deben ir acompañados por una presona adulta responsable. Libre de coste hasta los 5 años.

Reservas y condiciones

> Reservas con un mínimo de 72hs de antelación. Cancelación gratuita hasta 48h de la fecha.
> Pago de 50€ en el momento de la reserva.
> Experiencia no reembolsable.
> Grupos de más de 6 personas, consultar información y solicitar disponibilidad.

Incluye

> Ruta guiada de 3km por Seadur: la aldea, viñas, bodega y sus cuevas.
> Recursos virtuales.
> Degustación de 5 vinos.
> Pinchos con vistas panorámicas.
> Regalo.

Descripción de la actividad

La ruta comienza en la recepción de Cova da Xabreira con un recorrido circular de casi 3 km por las viñas e instalaciones. Durante el recorrido, el grupo irá acompañado de un ***burro fariñeiro***, especie autóctona en peligro de extinción que hará la experiencia aún más especial.

A lo largo del trayecto, los visitantes podrán acceder a contenidos virtuales en 360° que muestran distintos momentos del trabajo y cuidado de la vid. Además, un guía especializado relatará la historia de la villa y de la bodega, enriqueciendo el paseo con información única.

La experiencia incluye varias paradas para degustar al aire libre de 5 vinos representativos de la bodega, que recogen la esencia y la herencia vitivinícola del lugar. La visita finaliza en un balcón natural con una impresionante vista panorámica, donde se servirá un pincho elaborado con productos típicos para abrir el apetito.

Para aquellos que deseen prolongar la experiencia, es posible reservar mesa en el restaurante de la bodega, donde la gastronomía local es la auténtica protagonista.

Prácticas ecoamigables

> Preservación del burro fariñeiro para sensibilizar sobre especies en peligro de extinción.
> Uso de contenidos virtuales en 360° para reducir materiales impresos y minimizar residuos.
> Degustación de productos locales para fomentar la economía circular.

COVA DA XABREIRA | ECO-EXPERIENCIA VIÑAS DE SEADUR







Cova da Xabreira
LUGAR DE ENCONTROS











+34 988 984 827
lugardeencontros@covadaxabreira.es
www.covadaxabreira.es
Covadaxabreira
covadaxabreira
A Cova da Xabreira

XEODESTINO Trevinca Valdeorras
DEPUTACIÓN OURENSE
inorde Instituto Ourensán de Desenvolvemento Económico
OU OURENSE
galicia
XUNTA DE GALICIA