

Bodegas Osborne presenta en FITUR su amplia oferta turística

Cádiz, La Rioja, Toledo y Huelva: una oferta variada y de calidad que pone de manifiesto la riqueza turística del Grupo Osborne a lo largo de toda la geografía española

El grupo Osborne presentará en FITUR su amplia oferta enoturística. Una selección enmarcada dentro de la iniciativa 'Spain Through its Wineries' que engloba la nueva oferta enoturística fruto de la unión de algunos de los grupos bodegueros españoles más destacados entre los que se encuentra Bodegas Osborne.

El nuevo proyecto ofrece al viajero un producto innovador y busca generar una nueva fuente de riqueza y atracción turística basada en tres pilares: la sostenibilidad (medioambiental, económica y social), la desestacionalización y el desarrollo rural. Este proyecto es fruto de la colaboración entre la Organización Mundial de Turismo y el Foro de Marcas Renombradas Españolas para posicionar España como un referente internacional en turismo enológico.

En palabras de la Jefa de Enoturismo, Carolina Cerrato "Osborne cuenta con unas instalaciones actualizadas donde ofrecemos una experiencia diferenciada y de calidad para cualquier amante del gastroturismo". Cerrato añade: "llevamos décadas ofreciendo la oportunidad a cualquier visitante de conocer de primera mano el proceso de elaboración de nuestros vinos, bebidas y jamón de bellota. Tener la oportunidad de presentar en el mayor escaparate del mundo del turismo nuestra renovada oferta turística es, sin duda, la mejor manera de llegar a los profesionales del sector".

Oferta enoturística del grupo Osborne

Bodegas Osborne Cádiz: desde 1772 Osborne ha conservado la mayor colección de vinos viejos de Jerez en su Bodega de Mora. Se trata de unas bodegas con solera, jardines cuidados con esmero y edificios centenarios en un enclave único. Albergan vino y Brandy de Jerez envejecidos de acuerdo con el tradicional método de 'soleras y criaderas': un placer enológico reconocido mundialmente. Una oferta que se completa con el espacio expositivo Toro Gallery, dedicado a El Toro de Osborne y el restaurante Toro Tapas. Además, la bodega acaba de lograr el máximo reconocimiento en los International Wine Challenge Merchant Awards, obteniendo el premio de la 'Mejor tienda en Bodega'.

Bodegas Montecillo La Rioja: bodegas de tradición enológica centenaria en las que el viajero puede sentir el paso del tiempo en un calado del siglo XVI, donde los vinos de añadas únicas son guardados en silencio. Además, la visita a las bodegas permite descubrir los misterios de Montecillo en la elaboración de los más selectos vinos de Rioja. Se trata de la tercera bodega más antigua de la Rioja y es especialista en la elaboración de reservas, gran reservas y añadas especiales reconocidos internacionalmente. Además la bodega cuenta con un botellero manual único en el mundo.

Bodegas Osborne Toledo: unas bodegas donde la innovación se aplica a la enología. El visitante puede pasear por más de 700 hectáreas de viñas, silenciosas en invierno y espléndidas en primavera.

Un enclave para disfrutar de los vinos más modernos: tintos, blancos y rosados y donde poder descubrir un mundo mágico y cautivador de aromas y sabores. Toda una experiencia para los sentidos.

Bodega Cinco Jotas, Jabugo: en 1879 comenzó a forjarse la leyenda del Jamón más exclusivo del mundo en estas bodegas centenarias. El visitante puede aprender el proceso de curación del Jamón Cinco Jotas, que se mantiene inalterado desde 1879 y puede descubrir en primera persona cómo se lleva a cabo un proceso que dura más de cinco años. Una oportunidad para conocer y aprender todas las fases de elaboración del Jamón de Bellota 100% Ibérico, un proceso en el que cada Jamón es cuidado de manera única. La oferta permite además disfrutar de una cata muy especial degustando el tesoro de nuestro patrimonio, maridado por los mejores vinos de Bodegas Osborne.

Datos de contacto:

David Málaga

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Andalucía](#) [Castilla La Mancha](#) [La Rioja](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>