



Descubre Bullas en un viaje a través del vino. Discover Bullas in a journey through wine.

Del gusto y la esencia de la tierra mediterránea son estos sabores que conforman una experiencia para el paladar y los sentidos.

Siente y disfruta de tus sentidos a través del vino.

From the taste and essence of the Mediterranean land are these flavors that make up an experience for the palate and the senses.

Feel and enjoy your senses through wine.

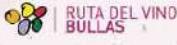
LA EXPERIENCIA INCLUYE: THIS EXPERIENCE INCLUDES:

- Visita a viñedos y bodega
Visit vineyards & winery
- Cata de vinos
Wine tasting
- Degustación de productos Gourmet
Gourmet products tasting



RESERVAS / BOOKING: +34 643 87 52 52

VISÍTANOS EN / VISIT US: WWW.GUATAZALES.ES



Degustación Gourmet en bodega Gourmet Tasting in the winery

Menú

3 Vinos seleccionados
de la bodega

3 selected wines
from the cellar

Pan de pueblo

Artisan sourdough bread

Aceite de Oliva
Virgen Extra Guatazales

Extra Virgin
Olive Oil Guatazales

Tabla de quesos regionales

Regional cheeses

Selección de embutidos locales
(Chato Murciano)

Selection of local cold meats
(Chato Murciano)

Delicias de panadería

Local bakery delights

Miel ecológica de
montaña Guatazales

Organic mountain
honey Guatazales

Sorpresa Gourmet

Gourmet Surprise





Descubre Bullas en un viaje a través de la miel Discover Bullas in a journey through honey.

Una experiencia sorprendente y divertida en armonía con la naturaleza.

A través de tus sentidos, podrás conocer la vida de las abejas felices y sus nutritivas mielés.

A fun and exciting experience at one with nature.

Experience your senses through the life of Happy Bees and their nourishing honey.

LA EXPERIENCIA INCLUYE: THIS EXPERIENCE INCLUDES:

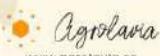
- Introducción sobre la elaboración de miel.
Introduction to honey production
- Visita al colmenar
Visit the apiary
- La miel
Honey time!

BULLAS, MURCIA.

RESERVAS / BOOKING: +34 643 87 52 52

VISÍTANOS EN / VISIT US: WWW.GUATAZALES.ES

Apicultura Regenerativa, sin trashumancia. Proyecto premiado en sostenibilidad regional.
No migratory & regenerative beekeeping. Awarded project in regional sustainability.



Taller de Apicultura Ecológica Conoce a las abejas felices, sin trashumancia

Bee friendly Beekeeping Workshop Meet the happy bees, without migration

Programa (2 Horas)

INTRODUCCIÓN

- Curiosidades.
- Materiales y caja de sorpresas.

VISITA AL COLMENAR

- Observación dentro de la colmena.
- La vida de las abejas y su comportamiento.

LA MIEL

- Visita al obrador.
- Cata de mielés ecológicas.

Program (2 Hours)

INTRO

- Fun facts about bees.
- Materials & Surprise box.

VISIT THE APIARY

- Observation inside the hive.
- Bee's life & behaviour.

HONEY TIME!

- Workroom visit.
- Organic honey tastings.

Descuento para grupos. Incluye materiales y medidas de seguridad.
Discount for groups. All materials & safety measures included.

Agrolavia es mucho más que una Casa Rural: es una experiencia en la naturaleza.
Agrolavia is much more than a Rural House: it is an experience in nature.

