



# CATÁLOGO DE EXPERIENCIAS AGROALIMENTARIAS

CAMPANA DE OROPESA

PLAN DE SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA CAMPANA DE OROPESA



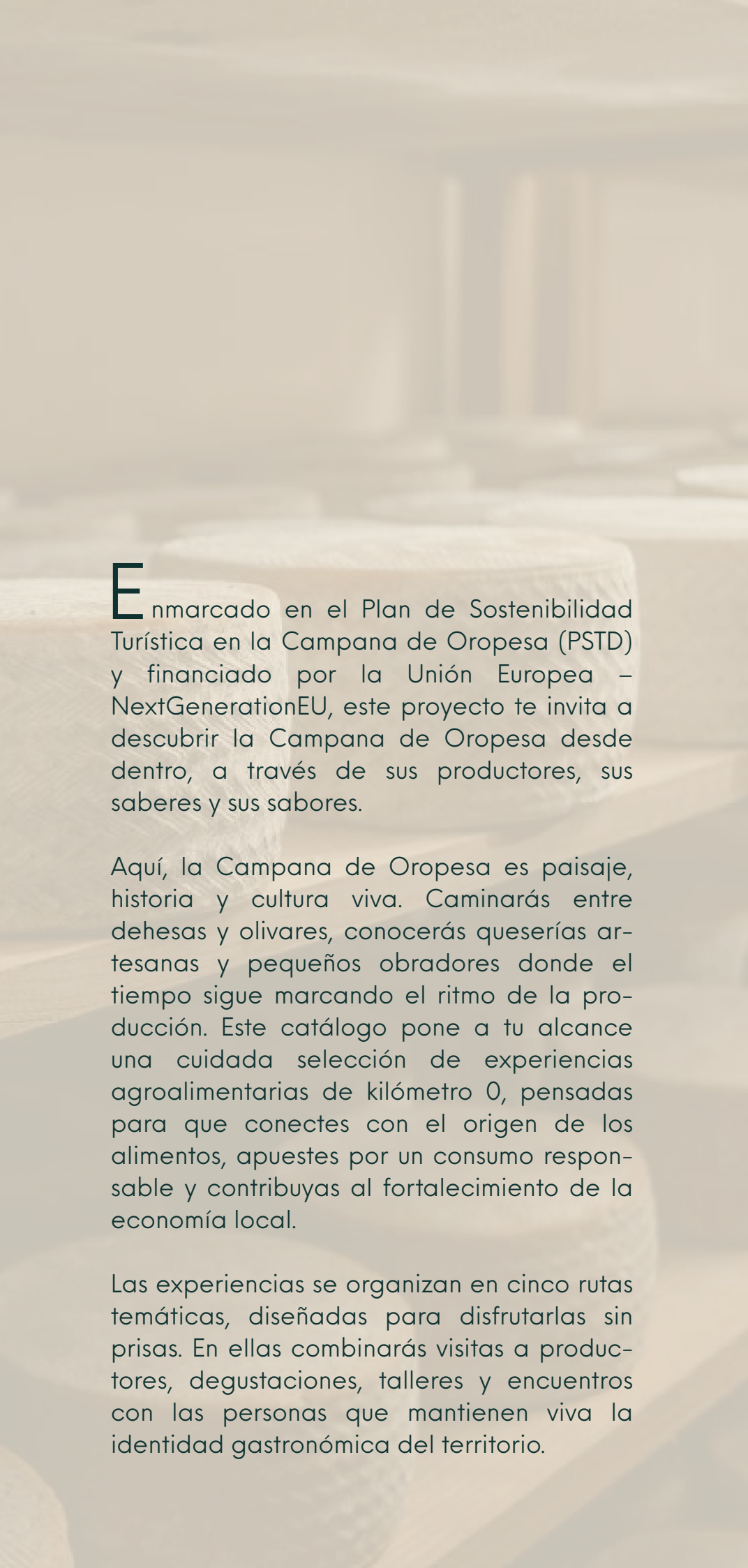
Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



EN UN LUGAR  
DE TU VIDA



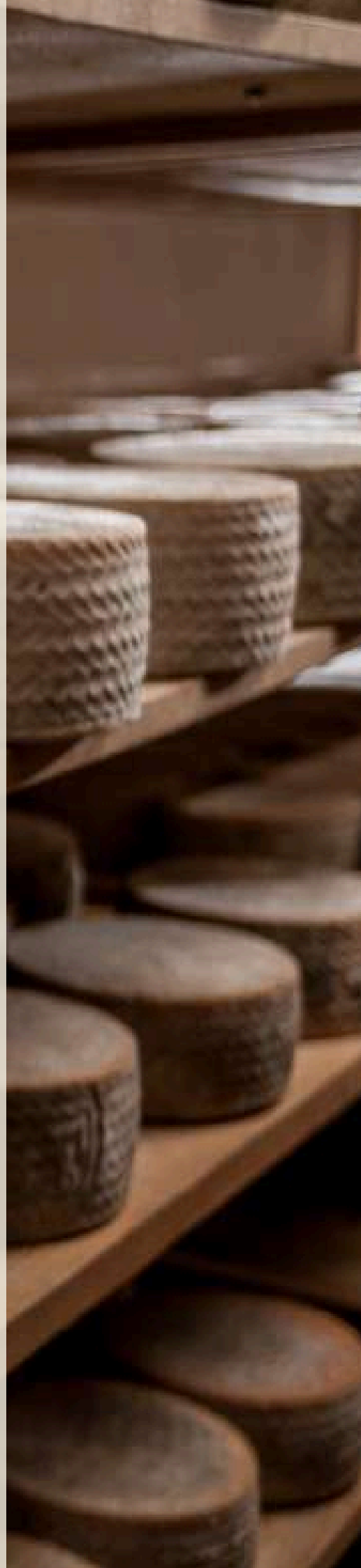
TOLEDO  
Diputación



**E**nmarcado en el Plan de Sostenibilidad Turística en la Campana de Oropesa (PSTD) y financiado por la Unión Europea – NextGenerationEU, este proyecto te invita a descubrir la Campana de Oropesa desde dentro, a través de sus productores, sus saberes y sus sabores.

Aquí, la Campana de Oropesa es paisaje, historia y cultura viva. Caminarás entre dehesas y olivares, conocerás queserías artesanas y pequeños obradores donde el tiempo sigue marcando el ritmo de la producción. Este catálogo pone a tu alcance una cuidada selección de experiencias agroalimentarias de kilómetro 0, pensadas para que conectes con el origen de los alimentos, apuestes por un consumo responsable y contribuyas al fortalecimiento de la economía local.

Las experiencias se organizan en cinco rutas temáticas, diseñadas para disfrutarlas sin prisas. En ellas combinarás visitas a productores, degustaciones, talleres y encuentros con las personas que mantienen viva la identidad gastronómica del territorio.



# ÍNDICE

## **1. RUTAS PARA DESCUBRIR LAS EXPERIENCIAS 3**

RUTA 1 - ORÍGENES DE CAMPANA DE OROPESA	4
RUTA 2 - OROPESA, HISTORIA QUE SE COME	9
RUTA 3 - SABORES DE LA TIERRA	14
RUTA 4 - PAISAJES QUE ALIMENTAN	19
RUTA 5 - CAMPANA DE OROPESA PARA DISFRUTAR SIN PRISA	23

## **2. DIRECTORIO DE EMPRESAS 28**



# **RUTAS** PARA DESCUBRIR LAS EXPERIENCIAS

## **ORÍGENES DE CAMPANA DE OROPESA**

1. De la dehesa a la mesa
2. Los secretos del queso artesano: Ruta guiada por nuestra quesería
3. Del olivo a la botella: Visita y cata de AOVE La Viña
4. Sabores que pesan en la memoria viva del mundo rural en Herreruela de Oropesa

## **OROPESA, HISTORIA QUE SE COME**

1. A los pies del Castillo
2. Paseos con sabor: Ruta por el pueblo y degustación de quesos
3. Oropesa a fuego lento: Historia y carne en su punto
4. Desayuno gourmet en suite

## **SABORES DE LA TIERRA**

1. Queseros por un día: Taller de queso artesano
2. Desayuno entre olivos: El sabor del AOVE La Viña
3. Trilogía gourmet: Queso, aceite y cocina de autor
4. Ruta de sabor y tradición: Sinfonía de quesos, una experiencia sensorial

## **PAISAJES QUE ALIMENTAN**

1. Ruta e-bike por Oropesa
2. Queso, nuestro legado cultural: Experiencia quesera y gastronómica en el medio rural
3. Almuerzo Km0 en el olivar: sabores de La Viña

## **CAMPANA DE OROPESA PARA DISFRUTAR SIN PRISA**

1. Del olivo a la mesa: experiencia premium La Viña
2. Cata virtual sensorial: Del pastoreo al afinado
3. Noche de las Perseidas en Oropesa
4. Escapada gourmet manchega



# **ORÍGENES DE CAMPANA DE OROPESA**



## DE LA DEHESA A LA MESA

Vive la dehesa desde dentro y descubre el origen de una carne excepcional. En esta experiencia comenzarás con un desayuno en la finca, seguido de una sesión de mindfulness para conectar con el entorno y disfrutar del momento presente. Acompañado por los propios ganaderos, visitarás la ganadería Delirio Res: ganadería de vacuno 100% en extensivo en rotación de pastos donde el ganado crece y engorda a su ritmo en el campo. Conocerás de primera mano la vida de las reses, el cuidado del ecosistema y el equilibrio único de la dehesa. La experiencia culmina con una comida gastronómica basada en 5 cortes de carne natural madurada Delirio Res, de novilla, vaca y vaca vieja, maduras 30 y 42 días, acompañadas de guarniciones y vino de la zona, servida y explicada pase a pase por los ganaderos. Naturaleza, conocimiento y gastronomía en una propuesta auténtica para saborear sin prisas.

### INCLUYE

- Desayuno en la finca.
- Sesión de mindfulness para conectar con el entorno.
- Visita a la ganadería de vacuno en extensivo, acompañados por los propios ganaderos.
- Recorrido por la dehesa y explicación del ecosistema y el trabajo ganadero.
- Comida (Menú gastronómico de 5 cortes de carne natural madurada Delirio Res, guarnición y vino de la zona, opcional).

### CONDICIONES

En el momento de la reserva se abonará el 15% del precio. Cancelaciones: pueden cancelar la reserva hasta 96 horas-4 días antes sin incurrir en ningún cargo.

### CONTACTO PARA RESERVAS

Delirio Res

☎ 654 883 431

✉ disfruta@deliriores.es

🌐 www.deliriores.es



**Mínimo:** 10 personas  
**Máximo:** 20 personas

**Disponibilidad:** De noviembre a junio (incluidos)

📍 **Oropesa**



## LOS SECRETOS DEL QUESO ARTESANO: RUTA GUIADA POR NUESTRA QUESERÍA

Te proponemos una experiencia de entre 45 y 60 minutos en nuestra quesería situada en un convento del año 1516, donde descubrirás cómo elaboramos nuestros quesos de forma tradicional y sostenible. La visita comienza con un recorrido guiado por nuestras instalaciones, desde la zona de elaboración hasta la cámara de maduración para conocer de primera mano cada etapa del proceso. Hablaremos de cómo obtenemos la leche en nuestra propia finca y en la importancia del ganado extensivo, su bienestar y su alimentación natural dentro de un entorno protegido. Para finalizar, compartimos una degustación de nuestros quesos acompañada de vino servido en bota tradicional, un momento perfecto para conversar sobre la vida rural, la artesanía y el entorno que nos rodea.

### INCLUYE

- Visita guiada por las instalaciones.
  - Charla explicativa acerca de la elaboración del queso y el proceso previo de obtención de la leche en nuestra finca. Se tratarán algunos aspectos acerca del ganado extensivo y su alimentación.
  - Cata de queso y vino en bota tradicional.
- \*Duración aproximada de 45-60 minutos.

### CONDICIONES

Se cobrará un 10% del total en concepto de reserva el cual será reembolsable si la cancelación se realiza en un plazo de 7 días antes de la visita. En caso contrario no se reembolsará la reserva.

### CONTACTO PARA RESERVAS

El Buen Pastor de Oropesa

- ☎ 699 288 301
- ✉ [elbuenpastor.oropesa@gmail.com](mailto:elbuenpastor.oropesa@gmail.com)
- 🌐 [www.elbuenpastordeoropesa.es](http://www.elbuenpastordeoropesa.es)



**Mínimo:** 5 personas  
**Máximo:** 25 personas

**Disponibilidad:** Consultar

📍 **Oropesa**



## DEL OLIVO A LA BOTELLA: VISITA Y CATA DE AOVE LA VIÑA

Te adentrarás en un olivar familiar donde descubrirás, de forma cercana y amena, todo el apasionante proceso del aceite de oliva virgen extra. A lo largo de la experiencia conocerás cómo se cuida el olivo durante todo el año y cómo su fruto se transforma en un AOVE de calidad excepcional hasta llegar a la botella. Pasearás entre los olivos, comprenderás los secretos del cultivo y finalizarás con una cata guiada en la que entrenarás tus sentidos para identificar aromas, sabores y los mejores usos del aceite en la cocina. Una experiencia auténtica para conectar con la tierra, la tradición y el sabor.

### INCLUYE

- Recepción y bienvenida en el olivar.
- Paseo interpretativo entre los olivos.
- Explicación del ciclo del olivo (cuidado, poda, riego y sostenibilidad) y del proceso de elaboración del hasta el envasado.
- Introducción y cata guiada de AOVE La Viña.
- Explicación de usos y conservación del aceite.

\*Posibilidad de compra directa de productos.

### CONDICIONES

Reserva previa obligatoria.  
Cancelación gratuita hasta 48 h antes.

### CONTACTO PARA RESERVAS

Aceite de oliva La Viña

- ☎ 604 802 338
- ✉ [contacto@aceitedeolivalavina.com](mailto:contacto@aceitedeolivalavina.com)
- 🌐 [www.aceitedeolivalavina.com](http://www.aceitedeolivalavina.com)



**Mínimo:** 6 personas  
**Máximo:** 15 personas

**Disponibilidad:** Todo el año

📍 **Oropesa**



## SABORES QUE PESAN EN LA MEMORIA VIVA DEL MUNDO RURAL EN HERRERUELA DE OROPESA

Experiencia cultural y gastronómica presencial que une un patrimonio etnográfico y tradición quesera. A través de una visita guiada al Museo de Pesos y Medidas Tradicionales de Herreruela de Oropesa, el visitante descubre cómo se medía, se comerciaba y se vivía en el entorno rural de antaño, entendiendo el contexto en el que nació la elaboración tradicional del queso. La experiencia finaliza con una cata comentada de quesos artesanos de oveja de Quesos Rosario Castaño, realizada en el propio museo, donde se conectan historia, territorio y sabor.

### INCLUYE

- Visita guiada al Museo de Pesos y Medidas Tradicionales
- Interpretación histórica del uso de pesos, medidas y oficios tradicionales.
- Contextualización de la elaboración del queso en la economía rural de hace décadas.
- Cata comentada de quesos artesanos de oveja.
- Explicación de texturas, sabores y afinados.
- Actividad guiada por productores y guías locales.
- Seguro de responsabilidad civil.

### CONDICIONES

Reserva previa obligatoria.  
Confirmación sujeta a disponibilidad del museo y del equipo de cata.  
Cancelación gratuita hasta 48 h antes.

### CONTACTO PARA RESERVAS

Quesos Rosario Castaño

- ☎ 654 319 715
- ✉ info@rosariocastano.com
- 🌐 www.rosariocastano.com

**PRECIO  
DESDE**  
25,90€ / p.

**Mínimo:** 2 personas

**Disponibilidad:** Todo el año bajo reserva previa (recomendable fines de semana y puentes)

📍 **Herreruela de Oropesa**



# **OROPESA, HISTORIA QUE SE COME**



## A LOS PIES DEL CASTILLO

Disfruta de una escapada única donde la tranquilidad del entorno rural se une al encanto de la historia medieval. Alójate en un acogedor hotel rural rodeado de naturaleza y descubre un pueblo lleno de magia, coronado por su imponente castillo de la Edad Media, que podrás visitar y recorrer a tu ritmo.

La experiencia se completa con una propuesta gastronómica que rinde homenaje a la cocina local y tradicional. Sabores auténticos, productos de la tierra y recetas elaboradas con mimo te invitan a disfrutar de la gastronomía del lugar en un ambiente cálido y acogedor, convirtiendo cada comida en un momento especial. Pasea por calles con siglos de historia, contempla paisajes que invitan a desconectar y déjate llevar por el silencio, el aire puro y la calma del campo. Una experiencia pensada para descansar, reconectar y saborear el tiempo sin prisas, ideal tanto para una escapada romántica como para una pausa especial lejos del ritmo diario.

### INCLUYE

- 2 noches de alojamiento en suite.
- 2 desayunos gourmet con elaboraciones artesanales.
- Una comida
- Una cena con menú degustación.

### CONDICIONES

Experiencia sujeta a disponibilidad. Reserva previa obligatoria.

Cancelación hasta 7 días antes.

El hotel se reserva el derecho de sustituir algún servicio por otro de igual o superior categoría en caso de necesidad, manteniendo la calidad.

### CONTACTO PARA RESERVAS

La Hostería de Oropesa

☎ 633 400 784

✉ reservas@lahosteriadeoropesa.es

🌐 <https://www.lahosteriadeoropesa.es/es>



**Mínimo:** 2 personas

**Disponibilidad:** Desde febrero 2026 a febrero 2027 (excepto fechas especiales, festivos y periodos de alta demanda)

📍 **Oropesa**



## PASEOS CON SABOR: RUTA POR EL PUEBLO Y DEGUSTACIÓN DE QUESOS

Te invitamos a descubrir el encanto de nuestro pueblo de la mano de un guía local oficial. Pasearás por calles cargadas de historia mientras visitas el castillo, el palacio, plazas y edificios singulares a los que no podrías acceder de otra manera. Rincones que conservan la esencia de la vida rural y reflejan el paso de los siglos. La experiencia culmina con una visita a nuestra quesería artesanal, donde conocerás de primera mano cómo elaboramos nuestros quesos y el cuidado que ponemos en cada detalle del proceso. Para cerrar la actividad, disfrutaremos de una degustación de quesos: el broche perfecto para saborear el territorio en una jornada que une cultura, tradición y gastronomía local.

### INCLUYE

- Visita guiada por el pueblo en la que están incluidas las entradas a monumentos (Hospital de san Juan Bautista, Iglesia Parroquial, Capilla de San Bernardo, Convento Nuestra Señora del Recuerdo, Castillo y patio del Palacio Condal).
- Visita guiada por las instalaciones de la quesería.
- Charla explicativa acerca de la elaboración del queso y el proceso previo de obtención de la leche en nuestra finca (se tratarán algunos aspectos acerca del ganado extensivo).
- Cata de queso y vino en bota tradicional.

### CONDICIONES

Se cobrará un 10% del total en concepto de reserva el cual será reembolsable si la cancelación se realiza en un plazo de 7 días antes de la visita. En caso contrario no se reembolsará la reserva.

Para grupos de más de 25 pax es necesario consultar.

### CONTACTO PARA RESERVAS

Guía Oficial de Oropesa - Mercedes Fernández

☎ 659 539 077

✉ merferblan@hotmail.com



**Mínimo:** 5 personas  
**Máximo:** 25 personas

**Disponibilidad:** Todo el año, excepto los lunes

📍 **Oropesa**



## OROPESA A FUEGO LENTO: HISTORIA Y CARNE EN SU PUNTO

Hay lugares que se descubren despacio y sabores que necesitan tiempo. En Oropesa a fuego lento disfrutarás de una experiencia que comienza con una visita guiada por el pueblo medieval de Oropesa de la mano de una guía local oficial, recorriendo su historia y su patrimonio. Después, comerás un menú gastronómico donde la carne natural madurada Delirio Res es la protagonista. Degustarás cortes de novilla, vaca y vaca vieja —criadas y engordadas lentamente en el campo y no cebaderos— maduradas durante 30 y 42 días, mientras vives la experiencia acompañada por los propios ganaderos, que te explicarán cada pase y el origen de lo que llega a tu plato. Historia, territorio y gastronomía unidos en una propuesta para saborear sin prisas.

### INCLUYE

- Visita guiada por el pueblo medieval de Oropesa con guía local oficial.
- Comida con menú gastronómico (5 cortes seleccionados de carne de novilla, vaca y vaca vieja criadas y engordadas lentamente en el campo y no en cebaderos).
- Acompañamiento y explicación de los propios ganaderos, pase a pase.
- Elaboraciones con productos locales de la zona.
- Maridaje con una selección de vinos (opcional).

### CONDICIONES

En el momento de la reserva se abona el 15% del precio. Cancelaciones: pueden cancelar la reserva hasta 96 horas-4 días antes sin incurrir en ningún cargo.

### CONTACTO PARA RESERVAS

Delirio Res

☎ 654 883 431

✉ disfruta@deliriores.es

🌐 www.deliriores.es



**Mínimo:** 10 personas  
**Máximo:** 20 personas

**Disponibilidad:** Todo el año

📍 Oropesa



## DESAYUNO GOURMET EN SUITE

Comienza el día de manera exclusiva con un desayuno gourmet servido directamente en tu suite. Deléitate con una cuidada selección de productos locales de la más alta calidad: panes artesanales, bollería recién horneada, mermeladas caseras, frutas de temporada y embutidos y quesos de la región. Cada detalle está pensado para ofrecerte una experiencia sensorial, acompañada de café de especialidad, infusiones aromáticas o zumos naturales recién exprimidos.

Disfruta de la tranquilidad de tu espacio privado mientras contemplas las vistas del entorno rural o el imponente castillo del pueblo. Un momento de calma, sabor y lujo que convierte la mañana en un recuerdo inolvidable.

### INCLUYE

- Servicio en suite, para disfrutar de privacidad y vistas únicas.
- Bollería y panes artesanales, recién horneados, acompañados de productos locales, café de especialidad, infusiones y zumos naturales.

\*Posibilidad de añadir detalles personalizados bajo petición (champagne, cava o productos gourmet especiales).

### CONDICIONES

Experiencia sujeta a disponibilidad. Reserva previa obligatoria.

Las cancelaciones o modificaciones se realizan con la antelación establecida por el establecimiento.

El hotel se reserva el derecho de sustituir algún servicio por otro de igual o superior categoría en caso de necesidad, manteniendo la calidad.

### CONTACTO PARA RESERVAS

La Hostería de Oropesa

☎ 633 400 784

✉ [reservas@lahosteriadeoropesa.es](mailto:reservas@lahosteriadeoropesa.es)

🌐 <https://www.lahosteriadeoropesa.es/es>



**Mínimo:** 2 personas

**Disponibilidad:** Desde febrero 2026 a febrero 2027 (excepto fechas especiales, festivos y periodos de alta demanda)

📍 **Oropesa**



# **SABORES DE LA TIERRA**



## QUESEROS POR UN DÍA: TALLER DE QUESO ARTESANO

Vive una actividad única en la que no solo conocerás nuestra quesería por dentro, sino que también formarás parte del proceso. La visita comienza con un recorrido guiado por las instalaciones, donde explicamos cada fase de la elaboración del queso, desde la recepción de la leche hasta el afinado final. Durante la experiencia podrás presenciar en directo la elaboración del queso y participar activamente, siempre equipado con bata, gorro y calzas para garantizar la higiene y la seguridad. Descubrirás cómo trabajamos de forma artesanal y sostenible, y qué hace especial a cada uno de nuestros quesos. Para terminar, disfrutaremos juntos de una degustación de nuestros quesos, un momento ideal para saborear el resultado del proceso y comentar curiosidades, sabores y tradiciones de nuestra zona.

### INCLUYE

- Visita guiada por las instalaciones.
- Presenciar en directo la elaboración de queso y participar de ella.
- Explicación de todo el proceso desde la recepción de la leche hasta el curado del queso.
- Degustación de nuestro queso.
- Bata, gorro y calzas.

### CONDICIONES

Se cobrará un 10% del total en concepto de reserva el cual será reembolsable si la cancelación se realiza en un plazo de 7 días antes de la visita. En caso contrario no se reembolsará la reserva.

### CONTACTO PARA RESERVAS

El Buen Pastor de Oropesa

- ☎ 699 288 301
- ✉ [elbuenpastor.oropesa@gmail.com](mailto:elbuenpastor.oropesa@gmail.com)
- 🌐 [www.elbuenpastordeoropesa.es](http://www.elbuenpastordeoropesa.es)



**Mínimo:** 2 personas

**Máximo:** 8 personas

**Disponibilidad:** Sujeta al calendario propio de elaboración, consultar

📍 **Oropesa**



## DESAYUNO ENTRE OLIVOS: EL SABOR DEL AOVE LA VIÑA

Disfrutarás de un desayuno gastronómico en pleno olivar, donde la naturaleza, el producto local y la tradición marcan el ritmo de la experiencia. Conocerás de forma sencilla cómo se cuida el olivo y cómo se elabora el aceite de oliva virgen extra, antes de sentarte a la mesa para saborear un desayuno KM0 en el que el AOVE es el auténtico protagonista. Pan artesanal, sabores locales y el mejor aceite se combinan para que vivas un momento de calma, disfrute y conexión con el entorno rural.

### INCLUYE

- Bienvenida en el olivar y paseo.
  - Explicación del cuidado del olivo y del proceso del AOVE.
  - Introducción a la cata de aceite
- Desayuno Km0 (Pan artesanal, AOVE La Viña, miel / Vinamiel, tomate y sal gourmet) + Bebida (café, infusión o zumo).
- Tiempo libre para disfrutar del entorno.
  - Posibilidad de compra directa.




### CONDICIONES

Reserva previa obligatoria.

Cancelación gratuita hasta 48 h antes.

### CONTACTO PARA RESERVAS

Aceite de oliva La Viña

-  604 802 338
-  [contacto@aceitedeolivalavina.com](mailto:contacto@aceitedeolivalavina.com)
-  [www.aceitedeolivalavina.com](http://www.aceitedeolivalavina.com)

**PRECIO  
DESDE**

22€ / p.

**Mínimo:** 6 personas

**Máximo:** 15 personas

**Disponibilidad:** Primavera, otoño y fines de semana durante el año

 **Oropesa**



## TRILOGÍA GOURMET: QUESO, ACEITE Y COCINA DE AUTOR

Te proponemos una experiencia completa para descubrir la esencia de nuestro territorio a través de tres visitas únicas que combinan tradición, paisaje y sabor. La jornada comienza con una visita guiada a nuestra quesería artesanal, donde conocerás el proceso de elaboración y curado del queso, desde la llegada de la leche hasta su maduración final. Un recorrido cercano y divulgativo para entender cómo trabajamos en armonía con el entorno. Continuamos con una visita a un olivar gestionado de manera tradicional, donde descubrirás los secretos de un aceite de oliva de gran calidad. Pasearás entre olivos y conocerás de primera mano cómo se cultiva, se cuida y se transforma este producto tan emblemático. Para finalizar, disfrutaremos de una comida en un restaurante del municipio, donde podrás degustar nuestros quesos, el aceite del olivar y otros productos locales de temporada, elaborados con mimo y mucho arte. Una experiencia perfecta para saborear el territorio y compartir un momento sin salir de Oropesa.

### INCLUYE

- Visita guiada a la quesería y explicación de elaboración y curado del queso.
- Visita a un olivar gestionado de manera tradicional donde nos mostrarán los secretos de elaboración de un aceite de oliva de gran calidad.
- Comida en restaurante del municipio donde podrás degustar productos locales de temporada elaborados con mucho arte.

### CONDICIONES

Se cobrará un 10% del total en concepto de reserva el cual será reembolsable si la cancelación se realiza en un plazo de 7 días antes de la visita. En caso contrario no se reembolsará la reserva.

### CONTACTO PARA RESERVAS

El Buen Pastor de Oropesa

- ☎ 699 288 301
- ✉ [elbuenpastor.oropesa@gmail.com](mailto:elbuenpastor.oropesa@gmail.com)
- 🌐 [www.elbuenpastordeoropesa.es](http://www.elbuenpastordeoropesa.es)



**Mínimo:** 6 personas

**Máximo:** 20 personas

**Disponibilidad:** Sujeta a disponibilidad, consultar

📍 **Oropesa**



# RUTA DE SABOR Y TRADICIÓN: SINFONÍA DE QUESOS. UNA EXPERIENCIA SENSORIAL

Adéntrate en el corazón de nuestra quesería artesanal y descubre las instalaciones donde elaboramos nuestros quesos de oveja a partir de un modelo de ganadería propia. Durante la visita recorrerás todas las instalaciones, desde el obrador donde nace el queso hasta las cámaras de maduración, conociendo de primera mano los procesos, tiempos y saberes que dan forma a cada pieza.

La experiencia culmina con una degustación guiada de nuestra variedad de quesos, una propuesta sensorial que permite apreciar matices, texturas y aromas, y entender cómo el origen de la leche, el territorio y el trabajo artesanal se reflejan en cada bocado. Todos nuestros quesos están elaborados exclusivamente con leche de nuestras propias ovejas, garantizando un producto de proximidad, auténtico y con identidad propia.

## INCLUYE

- Visita guiada a la quesería y a las instalaciones de elaboración.
- Degustación guiada de una tabla de quesos con 10 variedades, 2 cremas de queso, tarta de queso y postre a elegir entre cuajada o yogur de oveja, de elaboración propia.
- Acompañamiento de frutos secos, panecillos, agua y copa de vino.

\*Posibilidad de compra directa de productos.

## CONDICIONES

Reserva previa obligatoria.  
El pago se realizará el día de la visita.

## CONTACTO PARA RESERVAS

Quesería Estrada Castaño

- ☎ 637 864 831
- ✉ [info@queseriaestradacastano.es](mailto:info@queseriaestradacastano.es)
- 🌐 <https://queseriaestradacastano.es/>

**PRECIO  
DESDE**

15€ / p.

**Mínimo:** 15 personas  
**Máximo:** 25 personas

**Disponibilidad:** Un domingo al mes, consultar disponibilidad

📍 **Herreruela de Oropesa**



# **PAISAJES QUE ALIMENTAN**



# RUTA E-BIKE POR OROPESA

Experiencia Premium E-Bike "Oropesa a tu Ritmo". Explora Oropesa de manera única con nuestra ruta en bicicleta eléctrica premium. Recorre el casco histórico, la emblemática campana, miradores y calles con encanto mientras disfrutas de la comodidad y tranquilidad de la bici eléctrica.

Duración: 2-3 horas · Nivel fácil · Plazas limitadas.

Ideal para parejas, escapadas románticas o amantes del turismo tranquilo que buscan una experiencia memorable y completamente integrada con la historia y el encanto Oropesa.

## INCLUYE

- 1 noche de alojamiento en habitación doble.
- Bicicleta eléctrica y casco.
- Mapa físico y QR con ruta recomendada.
- Botella de agua y snack ligero local.
- Parada especial en mirador o zona histórica para copa de vino o refresco.
- Sesión de fotos opcional.
- Atención personalizada por parte del hotel.

## CONDICIONES

Experiencia sujeta a disponibilidad. Reserva previa obligatoria.

Las cancelaciones o modificaciones se realizan con la antelación establecida por el establecimiento.

El hotel se reserva el derecho de sustituir algún servicio por otro de igual o superior categoría en caso de necesidad, manteniendo la calidad.

## CONTACTO PARA RESERVAS

La Hostería de Oropesa

☎ 633 400 784

✉ [reservas@lahosteriadeoropesa.es](mailto:reservas@lahosteriadeoropesa.es)

🌐 <https://www.lahosteriadeoropesa.es/es>



**Mínimo:** 2 personas

**Disponibilidad:** Desde febrero 2026 a febrero 2027 (excepto fechas especiales, festivos y periodos de alta demanda)

📍 **Oropesa**



# QUESO, NUESTRO LEGADO CULTURAL: EXPERIENCIA QUESERA Y GASTRONÓMICA EN EL MEDIO RURAL

Experiencia turística y gastronómica en torno al queso de oveja artesanal, donde el visitante descubre el valor cultural, histórico y humano de la elaboración tradicional del queso en Herrerueta de Oropesa. A través de una visita guiada, talleres participativos y catas comentadas, los asistentes conocen el proceso artesanal, la importancia del medio rural y el legado transmitido de generación en generación, viviendo una experiencia auténtica, cercana y participativa.

## INCLUYE

- Visita guiada a la quesería artesanal Quesos Rosario Castaño.
- Explicación del proceso de elaboración del queso de oveja.
- Producto elaborado.
- Taller práctico de elaboración de cuajadas.
- Cata comentada de quesos artesanos.
- Seguro de responsabilidad civil.

## CONDICIONES

Reserva previa obligatoria.  
Confirmación sujeta a disponibilidad.  
Cancelación gratuita hasta 72h antes.  
Posibilidad de cambiar la fecha sin coste adicional.

## CONTACTO PARA RESERVAS

Quesos Rosario Castaño

- ☎ 654 319 715
- ✉ info@rosariocastano.com
- 🌐 www.rosariocastano.com

**PRECIO  
DESDE**

25€ / p.

**Mínimo:** 2 personas  
**Máximo:** 15 personas

**Disponibilidad:** Todo el año bajo reserva previa (recomendable fines de semana y temporadas turísticas)

📍 **Herreruela de Oropesa**



# ALMUERZO KM.0 EN EL OLIVAR: SABORES DE LA VILLA

Vivirás una experiencia gastronómica completa en el olivar, donde descubrirás paso a paso todo el proceso del aceite de oliva virgen extra y su estrecha relación con la tierra. Conocerás cómo se cuida el olivo y cómo se elabora el AOVE, afinarás tus sentidos en una cata guiada y, a continuación, disfrutarás de un almuerzo KM0 elaborado con AOVE La Viña y una cuidada selección de productos locales. Cada plato pone en valor la gastronomía de proximidad y el origen de los ingredientes, invitándote a saborear el entorno con calma y autenticidad.

## INCLUYE

- Bienvenida y visita interpretativa al olivar.
- Explicación del cuidado del olivo y del proceso de elaboración del AOVE.
- Cata guiada de aceite.
- Almuerzo Km0 (Platos sencillos elaborados con AOVE, productos de la tienda online (miel, Vinamiel, patés, sal gourmet, pan, etc.).
- Explicación del origen de cada producto.
- Tiempo para disfrutar del entorno.
- Posibilidad de compra directa.

## CONDICIONES

Reserva previa obligatoria.  
Cancelación gratuita hasta 72 h antes.

## CONTACTO PARA RESERVAS

Aceite de oliva La Viña

- ☎ 604 802 338
- ✉ [contacto@aceitedeolivalavina.com](mailto:contacto@aceitedeolivalavina.com)
- 🌐 [www.aceitedeolivalavina.com](http://www.aceitedeolivalavina.com)



**PRECIO  
DESDE**

38€ / p.

**Mínimo:** 6 personas  
**Máximo:** 12 personas

**Disponibilidad:**  
Primavera y otoño,  
consultar disponibilidad

📍 **Oropesa**



**CAMPANA DE  
OROPESA PARA  
DISFRUTAR SIN  
PRISA**



# DEL OLIVO A LA MESA: EXPERIENCIA PREMIUM LA VIÑA

Vivirás una experiencia de agroturismo premium en un olivar familiar de la Campana de Oropesa, conociendo de manera profunda todo el proceso del aceite de oliva virgen extra, desde el cuidado del olivo hasta su llegada a la botella. Interpretarás el paisaje y descubrirás los secretos del cultivo y la elaboración del AOVE. La experiencia incluye una cata guiada avanzada y un almuerzo KM0 con AOVE La Viña y productos locales cuidadosamente seleccionados. Una experiencia exclusiva y limitada, pensada para quienes buscáis un turismo de calidad superior y momentos auténticos que no se olvidan.

## INCLUYE

- Recepción personalizada en el olivar y paseo interpretativo entre los olivos.
  - Explicación detallada del ciclo del olivo y del proceso de elaboración del AOVE.
  - Cata guiada avanzada de AOVE La Viña.
  - Almuerzo gastronómico Km0 en el olivar (Platos elaborados con AOVE La Viña, selección de productos locales de la tienda online (miel, Vinamiel, patés, sal gourmet, pan artesanal, etc.).
  - Tiempo libre para disfrutar del entorno natural.
  - Detalle o regalo final con producto La Viña.
- \* Posibilidad de compra directa.

## CONDICIONES

Reserva previa obligatoria. Cancelación gratuita hasta 72 h antes. Experiencia sujeta a condiciones meteorológicas. Duración aproximada: 4 horas.

## CONTACTO PARA RESERVAS

Aceite de oliva La Viña



604 802 338



contacto@aceitedeolivalavina.com



www.aceitedeolivalavina.com



**PRECIO  
DESDE**

65€ / p.

**Mínimo:** 6 personas  
**Máximo:** 10 personas

**Disponibilidad:**  
Primavera y otoño.  
Posibilidad de fechas especiales bajo reserva.

 **Oropesa**



# CATA VIRTUAL SENSORIAL: DEL PASTOREO AL AFINADO

Sumérgete en una cata online guiada y participativa desde casa con Quesos Rosario Castaño. En esta experiencia virtual descubrirás el proceso de elaboración del queso tal como se hace hoy, conocerás cómo se hacía hace 80 años y cómo ha evolucionado a través del tiempo. A través de vídeos explicativos y participación en directo con nuestro maestro quesero, exploraremos los diferentes tipos de afinado y maridajes. Durante la sesión degustarás un pack de quesos artesanos acompañado de una botella de vino seleccionada especialmente para esta experiencia.

## INCLUYE

- Pack degustación a domicilio, compuesto por:
  - 5 quesos diferentes y 1 crema artesanales de Quesos Rosario Castaño, picos de pan y botella de vino seleccionada
- Acceso online a la cata guiada en directo, con vídeos explicativos y participación en vivo.
- Envío por mensajería incluida en el pack (península, consultar otros destinos)

## CONDICIONES

La reserva se realiza mediante la compra online del producto. La empresa contacta con el cliente para concretar día y hora de la cata online. No se admiten cancelaciones una vez preparado y enviado el pack. Cambio de fecha de la cata online hasta 48h antes.

## CONTACTO PARA RESERVAS

Quesos Rosario Castaño

- ☎ 654 319 715
- ✉ info@rosariocastano.com
- 🌐 www.rosariocastano.com



**PRECIO  
DESDE**

56€ / p.

**Mínimo:** 1 persona

**Disponibilidad:** Todo el año, con fechas programadas según demanda



# NOCHE DE LAS PERSEIDAS EN OROPESA

Hay noches que no se olvidan. Noches de silencio, de cielo abierto y de deseos susurrados mirando a las estrellas.

La Escapada Perseidas en Oropesa es una experiencia pensada para disfrutar sin prisas: llegar, cenar con calma y dejar que la noche haga el resto. Mantas, una copa en la mano y la magia de uno de los fenómenos astronómicos más bonitos del año. Tras la noche bajo las estrellas, la mañana continúa con un desayuno relajado, para despertar despacio y alargar el momento. No prometemos cuántas estrellas fugaces verás. Sí prometemos una noche distinta, íntima y difícil de olvidar.

## INCLUYE

- 1 noche en habitación doble con detalle de bienvenida.
- Cena de verano con producto local y platos frescos.
- Observación de las Perseidas. Acceso a espacio tranquilo, mantas, cojines o tumbonas y copa o cóctel nocturno.
- Introducción a la observación y tarjeta con el ritual del deseo.
- Desayuno slow. \*Opción tardía de desayuno

## CONDICIONES




Experiencia sujeta a disponibilidad. Reserva previa obligatoria.

Las cancelaciones o modificaciones se realizan con la antelación establecida por el establecimiento.

El hotel se reserva el derecho de sustituir algún servicio por otro de igual o superior categoría en caso de necesidad, manteniendo la calidad.

## CONTACTO PARA RESERVAS

La Hostería de Oropesa

-  633 400 784
-  [reservas@lahosteriadeoropesa.es](mailto:reservas@lahosteriadeoropesa.es)
-  <https://www.lahosteriadeoropesa.es/es>



**PRECIO  
DESDE**

215€ / 2p.

**Mínimo:** 2 personas

**Disponibilidad:** Del  
10 al 14 de agosto  
de 2026

 **Oropesa**



# ESCAPADA GOURMET MANCHEGA

Vive una experiencia única en Oropesa, combinando la magia de la gastronomía local con los mejores vinos de Castilla-La Mancha.

Ideal para parejas y amantes del turismo gourmet.

## INCLUYE

- Alojamiento en habitación doble. Detalle de bienvenida (dulce local o botella pequeña de vino)
- Cata de 4-5 vinos de bodegas locales maridados con aperitivos artesanos.
- Cena Premium
- Menú degustación de productos locales
- Atención personalizada
- Desayuno relajado

## CONDICIONES

Experiencia sujeta a disponibilidad. Reserva previa obligatoria.

Las cancelaciones o modificaciones se realizan con la antelación establecida por el establecimiento.

El hotel se reserva el derecho de sustituir algún servicio por otro de igual o superior categoría en caso de necesidad, manteniendo la calidad.

## CONTACTO PARA RESERVAS

La Hostería de Oropesa

☎ 633 400 784

✉ reservas@lahosteriadeoropesa.es

🌐 <https://www.lahosteriadeoropesa.es/es>



**Mínimo:** 2 personas

### Disponibilidad:




Desde febrero 2026 a febrero 2027 (excepto fechas especiales, festivos y periodos de alta demanda)

📍 **Oropesa**

# DIRECTORIO DE EMPRESAS






## ACEITE DE OLIVA LA VIÑA

-  604 802 338
-  [contacto@aceitedeolivalavina.com](mailto:contacto@aceitedeolivalavina.com)
-  [www.aceitedeolivalavina.com](http://www.aceitedeolivalavina.com)

## DELIRIO RES

-  654 883 431
-  [disfruta@deliriores.es](mailto:disfruta@deliriores.es)
-  [www.deliriores.es](http://www.deliriores.es)

## EL BUEN PASTOR DE OROPESA

-  699 288 301
-  [elbuenpastor.oropesa@gmail.com](mailto:elbuenpastor.oropesa@gmail.com)
-  [www.elbuenpastordeoropesa.es](http://www.elbuenpastordeoropesa.es)




## GUÍA OFICIAL DE OROPESA

-  Mercedes Fernández
-  659 539 077
-  [merferblan@hotmail.com](mailto:merferblan@hotmail.com)




## LA HOSTERÍA DE OROPESA

-  633 400 784
-  [reservas@lahosteriadeoropesa.es](mailto:reservas@lahosteriadeoropesa.es)
-  [www.lahosteriadeoropesa.es](http://www.lahosteriadeoropesa.es)

## QUESERÍA ESTRADA CASTAÑO

-  637 864 831
-  [info@queseriaestradacastano.es](mailto:info@queseriaestradacastano.es)
-  [www.queseriaestradacastano.es](http://www.queseriaestradacastano.es)

## QUESOS ROSARIO CASTAÑO

-  654 319 715
-  [info@rosariocastano.com](mailto:info@rosariocastano.com)
-  [www.rosariocastano.com](http://www.rosariocastano.com)



# CATÁLOGO DE EXPERIENCIAS AGROALIMENTARIAS

CAMPANA DE OROPESA

PLAN DE SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA CAMPANA DE OROPESA



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



EN UN LUGAR  
DE TU VIDA



TOLEDO  
Diputación