



En Bodegas Vinícola Real - Hotel La Casa del Cofrade tenemos un objetivo:
el **acogimiento**, el **cuidado** y el **disfrute** de nuestros enoturistas
y la **seguridad** y **bienestar** de nuestros empleados.

¿QUIERES SABER CÓMO VAMOS A CUIDARTE?

Antes de venir, lee nuestra guía de medidas, consejos y recomendaciones.

01

FORMAMOS A NUESTROS EMPLEADOS PARA QUE OS CUIDEN.

Hemos reforzado la **formación continua** de nuestros empleados con las **normativas** y protocolos sobre buenas prácticas para prevenir contagios por el covid19.

Somos vuestros **anfitriones** y queremos lo mejor para vosotros y también para nuestras familias.

02

PRÁCTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Nuestras instalaciones han sido perfectamente **ventiladas y desinfectadas** para que tu estancia sea segura. Las zonas comunes se limpian y desinfectan todos los días y ponemos especial cuidado en la desinfección de pomos, manillas, grifos y lugares y objetos como el datáfono (después de cada uso) que puedan haber sido objeto de manipulación.

- Hemos colocado soluciones hidroalcohólicas y/o desinfectantes de manos en varios puntos para el uso de nuestros enoturistas.
- Hemos añadido elementos desechables como el papel para secado de manos en los aseos con el objeto de minimizar los riesgos de contagio.

03

EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL.

Hemos colocado mamparas de protección en recepción para evitar riesgos.

Los visitantes deben llevar la mascarilla desde la entrada al recinto. Recuerda que el uso de mascarilla es obligatorio siempre que no se pueda respetar la distancia social de 1,5m.



04

SIN AGLOMERACIONES

Para minimizar riesgos de contagio nos hemos comprometido a limitar las visitas y las experiencias a **12 personas máximo** cuando se trata de distintos grupos sociales (parejas, unidades familiares o grupos de amigos), salvo que se trate de un mismo grupo social (una unidad familia o un grupo de amigos) superior a 10 personas para los que realizaremos una visita o una **experiencia totalmente privada y exclusiva**.

05

RESERVAS ON-LINE

Las visitas deben ser concertadas. Para facilitar la reserva anticipada hemos implementado una **central de reservas en nuestra web** muy intuitiva y de fácil manejo.

- PAGO SEGURO Y SIN CONTACTO. El motor de reservas está protegido y cifrado para que sus datos se puedan tramitar con total confidencialidad

Si por cualquier motivo no puedes hacer tu reserva on-line, llámanos al teléfono 941 44 44 26. Estaremos encantados de atenderte personalmente.

06

LAS DEGUSTACIONES se realizan en espacios bien ventilados.

Para mantener la distancia de seguridad entre los distintos grupos sociales, hemos habilitado **distintas zonas de degustación**.

- Los aperitivos se sirven de manera individual a cada grupo social.
- La mantelería y servilletas utilizadas son desechables.
- Las copas y el menaje se desinfectan a temperatura superior a 80°.

07

FOLLETOS Y FICHAS DE CATA

Hemos retirado todos los materiales susceptibles de manipulación (folletos, tarjetas, fichas de cata, etc.) Si necesitas cualquier información (características de nuestros vinos, recursos turísticos de nuestra comarca, servicios de transporte, información sanitaria, etc) **consulta con nuestros empleados**. Estarán encantados de ayudarte.

08

NUEVOS ESPACIOS AL AIRE LIBRE Y ACTIVIDADES EN LA NATURALEZA

Hemos adaptado nuestras visitas y experiencias a las nuevos gustos y necesidades del enoturista:

- Aforos muy limitados en amplios espacios
- Nuevos espacios al **aire libre**: terraza y jardín
- **Actividades en los viñedos** donde el paisaje es el auténtico protagonista.



09

CUIDAMOS DE LO QUE IMPORTA A NUESTROS ENOTURISTAS.

Nuestro compromiso por un enoturismo comprometido y singular es más fuerte que nunca por:

- **Responsabilidad social:**
 - Colaborando en la conservación del patrimonio local y el desarrollo general de nuestro territorio
 - Divulgando el legado cultural milenario del desaparecido Monasterio de San Martín de Albelda
- **Responsabilidad económica:**
 - Apostando por una gastronomía sostenible y saludable trabajando productos de proximidad.
 - Comercializando en nuestra tienda productos artesanos elaborados por industrias de nuestra comarca, colaborando en su sostenibilidad.
- **Responsabilidad medioambiental:**
 - Aumentando las hectáreas de cultivo de viñedo ecológico y por lo tanto, la elaboración de vinos con certificado “eco”.
 - Protegiendo una arboleda singular en nuestra finca “Los Frailes”.

10

PENDIENTES DE TU SALUD.

Por tu seguridad y por la de todos, es importante que compruebes tu temperatura y síntomas característicos del Covid-19, antes de iniciar el viaje.

Nuestra bodega-hotel está **muy cerca de los centros hospitalarios más importantes de La Rioja:**

- a 15 Km: HOSPITAL SAN PEDRO
C/ Piqueras, 98, 26006 Logroño, La Rioja. Tel.941 29 80 00
- a 10 Km: HOSPITAL VIAMED LOS MANZANOS
C/ Hermanos Maristas, s/n, 26140 Lardero, La Rioja.
Tel 941 49 94 90

**NOS VEMOS PRONTO.
ESTAMOS DESEANDO **CONOCERTE.****