

BODEGA OTAZU: EL DESTINO PERFECTO, ESTE OTOÑO, PARA LOS AMANTES DEL ENOTURISMO Y DEL ARTE

- *Bodega Otazu se posiciona como el destino perfecto para los amantes del enoturismo y del arte. Ofrece un programa de experiencias únicas que reúnen arte contemporáneo, cultura enológica, naturaleza y patrimonio histórico. Tanto es así, que ha sido galardonada como 'La Mejor Bodega Abierta al Turismo' por Los V Premios de Enoturismo 'Ruta del Vino de España' (2020), otorgados por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN).*
- *Además, cuenta con una significativa muestra de arte contemporáneo; Fundación Otazu fue galardonada con el premio 'A' al Coleccionismo 2020, que otorga la Fundación ARCO. Durante la visita, se disfruta no sólo de la Bodega, sino también de una selección de obras de la Colección Otazu. Una colección que reúne creaciones de artistas reconocidos nacional e internacionalmente, entre las que destacan obras como 'El color de nuestras vidas' de Alfredo Jaar o la escultura de Rafael Barrios 'Obtusa', entre muchas otras.*
- *Bodega Otazu es la bodega con D.O.P. Pago más al norte de España. Se encuentra a 8 kilómetros de Pamplona entre la Sierra del Perdón y la Sierra del Sarbil con el río Arga como delimitador natural. Su viñedo está certificado con la más alta calidad, Vinos de Pago, que solo ostentan 19 bodegas en España.*

Otazu (Navarra), agosto de 2021. Ubicada a tan sólo 8 km de Pamplona, **Bodega Otazu** se posiciona como un destino idílico para los amantes del enoturismo y del arte. La reconocida bodega ofrece una experiencia artística y enológica a través de un recorrido donde el arte contemporáneo, la cultura enológica, la naturaleza y el patrimonio histórico convierten la experiencia Otazu en algo único.



Sus 116 hectáreas invitan a descubrir su novedosa gama de vinos que permiten al visitante disfrutar del intenso sabor escondido en los toneles de las maderas selectas de su sala de barricas subterránea, conocida como la **Catedral del Vino**. Para Bodega Otazu el turismo enológico es una parte fundamental de su forma de entender el vino: como un catalizador de emociones cuya única finalidad es ser disfrutado y compartido. Bodega Otazu ofrece unas actividades únicas para que sus visitantes se deleiten a través de los cinco sentidos de una **experiencia artística y enológica**. Estas actividades pueden adquirirse en su tienda de Amazon.

Así, y definidos como '**catalizadores de emociones**' con el propósito de compartir y disfrutar, Bodega Otazu **propone un concepto que engloba arte, cultura, historia, naturaleza y amor por la tierra del vino: el terroir**. La temporada de otoño es uno de los mejores momentos para el enoturismo. Acompañado de los intensos colores que caracterizan a esta estación y del paisaje que tiñe la uva, se brinda la oportunidad de estrechar lazos con la tierra a sus visitantes, donde podrán participar, degustar y apreciar los procesos de elaboración de sus vinos.



Bodega Otazu ofrece **dos experiencias enoturísticas**: un recorrido de 120 minutos por la bodega con la **Visita 'Pago de Otazu'** (79,90€/dos personas) donde también puede disfrutarse de una selección de piezas de arte contemporáneo de la Colección Otazu. Fundación Otazu fue galardonada con el Premio 'A' al Coleccionismo 2020 que otorga la Fundación ARCO en reconocimiento del valor de su colección de arte. Además, a lo largo de este recorrido, se muestran instalaciones entre las que destaca la **'Catedral del Vino'**, la sala de elaboración y cementerio del vino. Esta visita finaliza con una cata-maridaje de tres vinos acompañados cada uno de ellos por un pintxo. Estas experiencias pueden adquirirse a través de su propia tienda de [Amazon](https://www.amazon.com), o contactando directamente con Bodega Otazu por teléfono al 948329200 o por email a info@otazu.com.

La otra experiencia de 150 minutos de duración es la **Visita 'Señorío de Otazu'** (99,90€/dos personas) que incluye un paseo por el **histórico Señorío de Otazu datado de la Edad Media**. A lo largo de este recorrido se podrá visitar la iglesia románica del siglo XII, una torre palomar del siglo XIV y el palacio del siglo XVI. Asimismo, podrán disfrutar de las obras de arte expuestas en sus jardines, algunas de ellas concebidas exclusivamente para la Bodega. Un recorrido único que finaliza con una cata-maridaje de tres vinos, maridado cada uno con un pintxo.

Otras experiencias que Bodega Otazu ofrece son la **experiencia de la vendimia** (septiembre-octubre), durante la cual los visitantes podrán hacer su propia vendimia guiados por las explicaciones del equipo de expertos de Otazu y entender la particularidad de sus viñedos calificados como D.O.P. Pago de Otazu, así como vivir la tradición vinícola de las tierras de Otazu, que se remonta al siglo XII. En esta actividad recogerán a mano la uva y elaborarán su propio mosto. Pero sin duda alguna, la actividad más divertida es **"juega a ser enólogo"** durante la cual los visitantes pondrán a prueba sus conocimientos sobre vino y además podrán elaborar el suyo propio.

Uno de los mayores reclamos para los visitantes de Bodega Otazu se encuentra en **Fundación Otazu**, galardonada con el Premio 'A' al Coleccionismo 2020, que otorga la **Fundación ARCO**. La visita permite a los visitantes disfrutar de una selección de obras de arte contemporáneo pertenecientes a la Colección permanente y una muestra curada temporal. La Colección Otazu consta actualmente de más de 700 piezas de artistas reconocidos nacional e internacionalmente como **Manolo Valdés, Antoni Tàpies, Millares, Ai Weiwei, Anish Kapoor, Héctor Zamora o Asier Mendizabal, entre otros**. De entre las obras más destacadas de la Colección Otazu, sorprenden **'El color de nuestras vidas' de Alfredo Jaar** y **'Obtusa' de Rafael Barrios**, dos obras estrella seleccionadas por representar momentos importantes en la vida, así como por ser referentes en el arte contemporáneo internacional.

Bodega Otazu **organiza estas experiencias enológicas con todas las medidas de seguridad** coincidiendo con la mejor época para el enoturismo. Actualmente y siguiendo los últimos anuncios de medidas frente a la covid-19, el número máximo de personas que pueden participar en una visita es de 18 por grupo. Una visita que aúna vino, tradición y arte, y que permite a sus visitantes descubrir el mundo del vino en sus 116 hectáreas de viñedo acompañado de la belleza y la singularidad de las obras de la Fundación Otazu.

Bodega Otazu: vino, arte, historia, naturaleza

Bodega Otazu es el viñedo con D.O.P Pago más al norte de España. Se encuentra ubicada **a tan solo 8 kilómetros de Pamplona** y está enmarcada entre la Sierra del Perdón y la Sierra del Sarbil, con el río Arga como delimitador natural.

Todos sus vinos están elaborados exclusivamente con las uvas procedentes de las **116 hectáreas de viñedo propio** que rodean la bodega: **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir, Chardonnay y Berués**. Un viñedo certificado como **Denominación de Origen Protegida Pago**, la máxima categoría que puede obtenerse en España, lo que garantiza la selección y la personalidad inimitable de todos sus vinos.

Bodega Otazu
Señorío de Otazu, s/n
31174 Otazu (Navarra)
T. 948 329 200
info@otazu.com
www.otazu.com

Rafa Ríos
T. 685 50 73 86
www.riosytoth.com