

BODEGA OTAZU, UN SEÑORÍO DEL SIGLO XII, DÓNDE EL ARTE, LA GASTRONOMÍA Y EL VINO SON LOS PROTAGONISTAS DE LAS CELEBRACIONES

- *Bodega Otazu ofrece una oportunidad exclusiva de celebrar eventos familiares o corporativos en sus instalaciones, dónde el arte, la gastronomía y el vino serán los protagonistas. Un espacio único para disfrutar de la naturaleza en su estado más puro.*
- *Para cualquier celebración, Bodega Otazu presenta varios menús gastronómicos. Con diferentes precios y platos, todas comparten un maridaje con los vinos más representativos de la Bodega Navarra: Otazu Chardonnay, Otazu Rosado Merlot y Otazu Premium Cuvée, con la posibilidad de seleccionar vinos de gama superior.*
- *Bodega Otazu es la bodega con el viñedo de D.O.P. Pago más septentrional 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 sólo ostentan 19 bodegas en España.*

Madrid, noviembre de 2021. Bodega Otazu es un espacio privilegiado. Un entorno donde la naturaleza se muestra en su estado más puro y embriaga de magia cada centímetro de tierra.

Es por ello, que esta Bodega Navarra es un lugar único y muy especial para celebrar cualquier tipo de evento. Aquellos privilegiados que ya han asistido a celebraciones en estas tierras lo saben: un deleite para los sentidos muy difícil de olvidar.

Por esta razón, Bodega Otazu presenta diferentes menús gastronómicos maridados con sus mejores vinos, que se adecúan a cada tipo de celebración, ya sea familiar, privada o empresarial. Son propuestas en las que vino y gastronomía, dos símbolos inconfundibles de su historia y cultura, van de la mano.

Bodega Otazu goza de espacios privilegiados, ya sean interiores o exteriores, para organizar todo tipo de eventos y reuniones. Por ejemplo, sus amplios salones ofrecen un ambiente ideal para celebrar eventos de empresas diseñados a medida: congresos y reuniones, cócteles, comidas o cenas de empresa. Ya sea en formato cocktail, en su carpa acristalada con vistas a su histórico viñedo, en comidas o cenas, el sabor y las emociones se alían en el entorno único de Bodega Otazu. Entre los espacios en el interior destaca el salón con vistas a la impresionante sala de



barricas, conocida internacionalmente como la “Catedral del Vino”, donde su grandeza te hace sentir muy pequeño pero, sin duda, privilegiado ante tal magnitud.

Las propuestas gastronómicas serán servidas por su restaurante de eventos, Bb Otazu, asesorado por el chef Koldo Rodero, poseedor de 1 estrella Michelin. Más allá de los distintos precios que ofrecen cada una de estas propuestas, todos los platos van maridados con los mejores vinos de la Bodega: Otazu Chardonnay, Otazu Rosado Merlot y Otazu Premium Cuvée. Asimismo, se puede maridar estos menús con vinos de sus altas gamas: Espuma de Otazu, Pago de Otazu, Artist Series o Genios de Otazu.

Además del placer de disfrutar de gastronomía y vinos premium, Bodega Otazu ofrece la posibilidad de organizar tras la comida o cena una barra libre con música en vivo, con DJ o alquilar un fotomatón. La experiencia en esta Bodega Navarra se puede completar con visitas guiadas por los viñedos, la bodega antigua, su colección de arte contemporáneo y las nuevas instalaciones subterráneas donde destaca la sala de barricas diseñada por Jaime Gaztelu, conocida como la Catedral del Vino, un referente arquitectónico internacional, con opción de realizar una cata de sus vinos más representativos o actividades de *team bonding* para sentirte enólogo por unas horas.

Todas estas actividades y celebraciones estarán marcadas por un protocolo estricto de seguridad e higiene para poder disfrutar de la manera más cómoda y segura posible.

La exclusividad y distinción que caracteriza a Bodega Otazu se mantiene intacta en cada paso que da, siempre con el toque de ofrecer experiencias únicas y cargadas de historia.

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