

BODEGA OTAZU, DESTINO ENOTURÍSTICO IMPRESCINDIBLE, ESTARÁ PRESENTE EN FITUR 2020

- *Bodega Otazu estará en Fitur 2020, que se celebra en Madrid entre el 22 y el 26 de enero, presentando su oferta enoturística para 2020 que la consolida como una de las bodegas referentes del norte de España. Los visitantes podrán descubrir de primera mano en Fitur por qué Otazu se ha convertido en un destino enoturístico imprescindible*
- *Por cuarto año consecutivo, Bodega Otazu compartirá su historia, su vinculación con el arte y su oferta enoturística coincidiendo con la participación de la Asociación Española de Enoturismo en una de las ferias de turismo más importantes del mundo. Además, todas las experiencias se orientan a esta fusión de historia, naturaleza, arte y vino.*
- *Bodega Otazu ofrece a las empresas un servicio integral de diseño de eventos o de 'team building' ya que cuenta con espacios para reuniones y conferencias. Podrán realizar comidas, aperitivos y cocktails con las propuestas de su restaurante de eventos Bb Otazu, asesorado por el chef Koldo Rodero que cuenta con una estrella Michelin.*

Madrid, enero de 2020. Tras el éxito de las tres ediciones anteriores, el sector enoturístico nacional estará presente en esta edición de **Fitur 2020**, que se celebra **entre el 22 y el 26 de enero**. Concretamente los días 22, 23, 24, 25 y 26 de enero la feria será sólo para profesionales y los 25 y 26 de enero para profesionales y público. El **stand de la Asociación Española de Enoturismo**, recoge los valores del patrimonio material e inmaterial en torno a la cultura del vino, la gastronomía, la naturaleza y el arte. Contará con la presencia, una vez más, de **Bodega Otazu**, que **presentará** su singular **oferta enoturística**.

Los visitantes podrán **descubrir de primera mano en Fitur por qué Otazu se ha convertido en un destino enoturístico imprescindible**. La **oferta enoturística de Bodega Otazu** está diseñada para ofrecer al visitante la posibilidad de disfrutar de un entorno idílico a tan sólo 8 km de Pamplona, conocer la historia y la tradición vitivinícola de este *terroir* único, degustar sus vinos y maravillarse con la amplia colección de obras de arte contemporáneo de la Fundación Otazu, que acaba de recibir el Premio "A" de coleccionismo que otorga la Fundación ARCO.

Todas las experiencias son personalizables y se orientan a que **esta fusión de historia, naturaleza, arte y vino sea vivida de manera plácida y memorable**. Cada vez más el enoturista quiere ser protagonista y no sólo testigo de lo que es una bodega, un viñedo; y con tal fin Bodega Otazu incluye



experiencias que van desde el descubrir el patrimonio histórico cultural del Señorío de Otazu o la bodega con su museo histórico y **el espacio de arte contemporáneo que se integra en el proyecto vitivinícola**, pasando por las catas y maridajes de sus vinos con pintxos elaborados o con música y poesía, hasta llegar a otras vivencias inolvidables como la de ser enólogo para participar en una de las etapas cruciales de la elaboración del vino como es el ensamblaje. Bodega Otazu ofrece también un servicio integral de diseño de eventos o de *team building* para empresas ya que cuenta, además, con espacios para reuniones y conferencias. En la bodega se pueden realizar diferentes formatos como aperitivos, cocktails comidas y cenas con las propuestas de su restaurante de eventos Bb Otazu, el cual está asesorado por el chef Kolo Rodero.

****Bodega Otazu está presente en FITUR 2020 en el stand 7C28.***

Sobre Bodega Otazu

Bodega Otazu es la bodega situada más al norte de España para la producción de vino tinto. Se encuentra ubicada **a tan solo 8 km 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.



Señorío de Otazu, s/n
31174 Otazu (Navarra)
T. +34 948 32 92 00
www.otazu.com

Rafa Ríos
rafa@riosytoth.com
M. 685 507 386
www.riosytoth.com