

## BODEGA OTAZU PROPONE DOS EXPERIENCIAS INOLVIDABLES PARA CELEBRAR SAN VALENTÍN ENSAMBLANDO VINO, NATURALEZA Y ARTE

- *San Valentín es la oportunidad idónea para disfrutar y compartir en pareja, un momento en el que celebrar el amor de una manera única. Para que este día se convierta en una experiencia inolvidable, visitar Bodega Otazu es la mejor opción vinícola, gastronómica y cultural, reconocida en octubre de 2020, como “Mejor bodega abierta al turismo” por ACEVIN (Ruta del Vino de España).*
- *Bodega Otazu ofrece distintas experiencias para regalar y disfrutar en pareja: desde la visita que recorre la historia y los rincones de la Bodega, hasta la que incluye el itinerario por el Señorío de Otazu y la contemplación de sus 116 hectáreas de viñedo. Ambos bonos regalo finalizan con una cata de 3 vinos maridados con sus correspondientes pintxos.*
- *Bodega Otazu es el viñedo con D.O.P. Pago más al norte de España. Se encuentra ubicada a tan solo ocho 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 hectáreas propias que rodean a la Bodega.*

**Otazu (Navarra), febrero de 2022.** Como cada 14 de febrero, llega el momento de celebrar junto a esa persona especial el día más romántico del año, siendo la oportunidad perfecta para regalar una **escapada a Bodega Otazu en la que disfrutar y compartir el vino**. Su concepto de enoturismo engloba historia, cultura, arte, naturaleza, *terroir* y emociones, todos ellos rasgos diferenciadores de la bodega navarra que hacen de ella el escenario idóneo **para vivir un San Valentín diferente y entre viñedos. Tanto es así, que la excelencia del turismo enológico de Bodega Otazu ha sido reconocida como “Mejor bodega abierta al turismo” por ACEVIN (Ruta del Vino de España) en octubre de 2020.**

**La visita “Señorío de Otazu” es la experiencia más completa** que ofrece Bodega Otazu, tratándose de un recorrido para 2 personas de 150 minutos por el paraje que alberga la Bodega. Se atraviesa el histórico Señorío de Otazu, edificado en la Edad Media, **donde a la vez se podrá conocer en profundidad la iglesia románica del siglo XII, la torre palomar (XIV) y el palacio de Otazu (XVI).** . La visita continúa con el antiguo edificio de la Bodega del siglo XIX convertido en el actual Museo del Vino, así como con los espacios de arte contemporáneo de la **Fundación Otazu, galardonada con el Premio “A” al Coleccionismo 2020 por la Fundación ARCO.**



Como no podía ser de otra manera, el paseo finaliza en las **nuevas instalaciones de la Bodega**, donde destaca la importante sala de barricas, conocida como “la Catedral del Vino” —obra del arquitecto Jaime Gaztelu y símbolo reconocible de Otazu—, la sala de elaboración y el cementerio del vino. Una vez completada la visita, la pareja podrá disfrutar de una **cata de 3 vinos, cada uno maridado con un pintxo** elaborado y especialmente seleccionado. Este bono regalo tiene un precio de 99,90 euros para las dos personas y se puede adquirir a través de la web de Bodega Otazu ([www.otazu.com](http://www.otazu.com)) o de su tienda en Amazon.



La otra opción que ofrece la bodega navarra es la **visita “Pago de Otazu”**. Se trata de una experiencia para dos personas por los entresijos de la Bodega de 120 minutos. En esta ocasión, las parejas también podrán hacer un recorrido por la historia y el legado de Bodega Otazu, que incluye el Museo del Vino, las nuevas instalaciones de la Bodega y la visita a las exposiciones de la Fundación. El precio de esta experiencia es de 79,90 euros , y, al igual que en la visita “Señorío de Otazu”, finaliza con la cata de vinos y pintxos.

Para completar la celebración de San Valentín en Navarra, Bodega Otazu propone alargar la estancia con una noche en el **hotel gastronómico Alma Pamplona**, donde su restaurante, *La Biblioteca*, ha recibido su primera **estrella Michelin**. La cocina de **Leandro Gil**, nominado a cocinero revelación del año (Madrid Fusión 2018), reinterpreta con elegancia y profundo respeto la verdura de la ribera navarra.

**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](mailto:info@otazu.com)**  
**[www.otazu.com](http://www.otazu.com)**

**Rafa Ríos**  
**T. 685 50 73 86**  
**[www.riosytoth.com](http://www.riosytoth.com)**