

BODAS EN BODEGA OTAZU: EL ENCANTO DE CASARTE EN UN ENCLAVE QUE UNE ARTE E HISTORIA

- *Bodega Otazu y su histórico Señorío son el lugar perfecto para celebrar una boda. Su singular emplazamiento, en un entorno natural que consigue integrarse a la perfección con las extraordinarias obras de arte que lo rodean, y el trato personalizado a los novios, lo convierten en el enclave ideal para la celebración de un enlace matrimonial.*
- *La bodega organiza 'Otazu Weddings Day', una celebración a la que pueden asistir todas las parejas que deseen casarse al año siguiente. El evento consiste en la organización de una boda de principio a fin, una especie de showroom en el que además de recorrer los espacios del Señorío y conocer la propuesta gastronómica, se celebra también un desfile de moda nupcial.*
- *Bodega Otazu cuenta, además, con un programa de experiencias enoturísticas que abarca desde los recorridos por la bodega y el Señorío que culminan con una cata, hasta sobrevolar el Señorío de Otazu y sus 116 hectáreas de viñedo. Todo ello bajo un cuidado protocolo de seguridad y prevención. Una opción perfecta para disfrutar antes o después del gran día.*

Otazu, mayo de 2021.- El singular emplazamiento de Bodega Otazu, en un entorno natural que consigue integrarse a la perfección con las extraordinarias obras de arte contemporáneo que lo rodean, y el trato personalizado al cliente de la mano de un asesor particular, convierten este lugar en el enclave perfecto para la celebración de un enlace matrimonial. **Una boda es un momento único e irrepetible** en el que se celebra el amor entre dos personas. Organizar una boda rodeado del equipo de profesionales de **Bb Otazu**, la división de eventos y bodas de la bodega, que se encargará de cada uno de los detalles, evitará el estrés que puedan llegar a ocasionar las expectativas de un enlace perfecto, o el miedo a que el mínimo error impida que los novios disfruten del día más feliz de sus vidas.



Para una ceremonia religiosa, la bodega cuenta con la iglesia románica de San Esteban de Otazu del siglo XII, restaurada y ubicada en el propio Señorío de Otazu. Por otra parte, si el clima lo permitiese, también se ofrece la posibilidad de organizar el acto de unión en los jardines de la Iglesia. Para los enlaces civiles, la bodega dispone de un espacio habilitado en el interior del Señorío junto a la Catedral del Vino o un altar exterior para que los novios se den el “sí quiero” en el mágico paisaje que conforman los viñedos que rodean la bodega.

Para una mayor tranquilidad de los novios, **la bodega celebra cada año el ‘Otazu Weddings Day’ en el que organiza una boda al completo con todos los servicios con los que pueden contar las parejas que deseen casarse al año siguiente.** Se trata de una especie de *showroom* en el que, además de recorrer todos los espacios del Señorío y la degustación de las distintas propuestas gastronómicas, Bodega Otazu mostrará también los servicios extras para que los novios solo tengan que preocuparse de disfrutar: fotógrafos y videógrafos con vistas aéreas, estilistas y maquilladores, decoraciones florales, servicios de autobuses, servicios de alquiler de coches antiguos y calesas y propuestas de alojamientos. Además, ese día, la bodega también celebra un desfile de moda nupcial de alta costura de la mano de la diseñadora **Isabel Zapardiez** en su sala de barricas.

Los banquetes de las bodas, que cuentan con el asesoramiento gastronómico de Koldo Rodero, chef con una estrella Michelin, se pueden celebrar en un salón con vistas a la sala de barricas o en el jardín de la bodega. Entre las opciones frías se incluyen exquisitos bocados de anguila ahumada con raifort, perlas de foie nacaradas y cócteles nitro con *show cooking* incluido con nitrógeno líquido. A modo de entrantes calientes, destaca la caldereta de langosta acompañada de arroz inflado, el crujiente de manitas ibéricas con boletus o el cubo de patata relleno de trufa blanca y caviar de trufa negra.



El **menú principal** permite ser degustado en el altar gastronómico con vistas a la sala de barricas. La oferta gastronómica puede ser adaptada para celíacos o cualquier tipo de intolerancia. Entre los ocho primeros platos disponibles en carta destacan el atún rojo de Almadraba con brotes frescos, yuzu, wasabi y mostaza; la corona de setas de temporada, y el

bogavante Otazu acompañado de pasta Wonton, velouté de su coral y perlas de limón. Para los segundos, Bodega Otazu ofrece diferentes opciones de carnes y pescados. Destacan el

rodaballo con parmentier de borraja pil-pil de cítricos y teja ahumada; el solomillo relleno de hongos y foie acompañado de puré de liliáceas y jugo de trufa o el pato canetón, adherizado con naranja, pomelo y meloso de foie.

La experiencia la culminan postres como la Tierra de Otazu, divertidas texturas de chocolate y nuez de Pecán con helado salado; el pastel fluido de turrón; o el coulant de chocolate Otazu Altar. **Para armonizar la experiencia, Otazu propone su amplia propuesta de vino con opciones para todos las armonías y gustos.** La zona *chill out* acristalada permite a los novios rematar la experiencia disfrutando de la pista de baile junto a sus invitados.

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