

BODEGA OTAZU, DESTINO ENOTURÍSTICO IMPRESCINDIBLE, ESTARÁ PRESENTE EN FITUR 2018

- ***Bodega Otazu estará presente en Fitur 2018, la mayor feria internacional de turismo en España, que se celebra entre el 17 y el 21 de enero.***
- ***Por segundo año consecutivo, Bodega Otazu compartirá su historia, su vinculación con el arte y su oferta enoturística en el marco de la participación de la Asociación Española de Enoturismo con su marca Enoturismo de España.***
- ***Enoturismo de España contará con un espacio propio de más de 300 metros cuadrados en el que presentará una amplia agenda de actividades que pone de manifiesto la excelencia de este patrimonio material e inmaterial en torno a la cultura del vino, la gastronomía, la naturaleza y el arte.***

Madrid, enero de 2017. Tras el éxito de la edición anterior, el sector enoturístico nacional estará presente en esta edición de **Fitur 2018**, que se celebra entre el 17 y el 21 de enero. El stand de más de 300 metros cuadrados de **Enoturismo de España, marca 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 presenta** 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 que aloja en sus espacios.

Las experiencias son personalizables y se orientan a que esta fusión de 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/tapas gourmet 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. Os esperamos en el **stand 9C15**.



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 **110 hectáreas de viñedo propio** que rodean la bodega: **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Chardonnay**. 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 cada uno de sus vinos.

Bodega Otazu: vino, arte, historia, naturaleza



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