

## BODEGA OTAZU, DESTINO ENOTURÍSTICO IMPRESCINDIBLE, ESTARÁ PRESENTE EN FITUR 2019

- *Bodega Otazu estará en Fitur 2019, que se celebra en Madrid entre el 23 y el 27 de enero, presentando su oferta enoturística para 2019 que la consolida como una de las bodegas referentes del norte de España.*
- *Por tercer 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.*
- *La Asociación de Enoturismo de España contará con un espacio de más de 300 metros cuadrados en el que presentará una amplia agenda de actividades que pondrán de manifiesto la excelencia de este patrimonio en torno a la cultura del vino, la gastronomía, la naturaleza y el arte.*

**Madrid, enero de 2019.** Tras el éxito de las dos ediciones anteriores, el sector enoturístico nacional estará presente en esta edición de **Fitur 2019**, que se celebra **entre el 23 y el 27 de enero**. Concretamente los días 23, 24 y 25 de enero la feria será sólo para profesionales y los 26 y 27 de enero para profesionales y público. 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 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.** Aprovechando su presencia en la feria, se realizarán las siguientes presentaciones:



- **23 de enero, 11h30:** "Bodega Otazu: fusión de vino con historia, naturaleza y arte - una experiencia para todos los sentidos".
- **24 de enero, 13h45:** Cata dirigida de Bodega Otazu Altar 2009 a cargo de Almudena Alberca (Máster of Wine 2018).
- **26 de enero, 11h30:** "Otazu Private Cellar: Una experiencia exclusiva para los amantes del vino".

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**.

### 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 **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 todos sus vinos.

### Bodega Otazu: vino, arte, historia, naturaleza

