

ESTA NAVIDAD REGALA UNA EXPERIENCIA QUE UNE ARTE, VINO, NATURALEZA E HISTORIA EN BODEGA OTAZU

- *La Navidad es la ocasión perfecta para conocer Bodega Otazu y disfrutar de una experiencia que une patrimonio histórico, arte contemporáneo y vino en un marco natural idílico. La actual bodega enlaza el pasado y el presente del Señorío y fusiona el edificio de 1840 con la Catedral del Vino, símbolo reconocible de la bodega obra del arquitecto Jaime Gaztelu.*
- *Bodega Otazu cuenta con un programa de experiencias pensadas para deleitar a los visitantes: desde los recorridos por el Señorío o la bodega que culminan con una cata, hasta sobrevolar el Señorío de Otazu y sus 115 hectáreas de viñedo. Además de la original 'Ser enólogo', en la que los visitantes tienen la oportunidad de ensamblar su propio vino.*
- *Bodega Otazu es la bodega más septentrional de España para la producción de vino tinto. Se encuentra a 8 kilómetros de Pamplona entre la Sierra del Perdón y la Sierra del Sarbil con el río Arga como delimitador natural. Su viñedo está certificado con la más alta calidad, Vinos de Pago, que solo ostentan 14 bodegas en España.*

Otazu, noviembre de 2019. Para los amantes del vino, para los que sienten pasión por el arte contemporáneo, para quienes atesoran lugares con una peculiar historia en su cuaderno de bitácora o para los que disfrutan respirando aire puro y contemplando la naturaleza... para todos ellos es la propuesta de enoturismo de **Bodega Otazu**. En la bodega navarra se han propuesto compartir con los visitantes no sólo sus propuestas enológicas, sino también sus espacios, que aúnan la **belleza de un valle idílico** con la **tradición**, el **patrimonio histórico**, el **arte contemporáneo** y, por supuesto, el **vino**, donde les esperan experiencias memorables. Situada a **15 minutos de Pamplona**, Bodega Otazu ofrece la oportunidad de disfrutar de las escapadas de Navidad desde otra perspectiva. Una de las actividades consiste en **una visita de 90 minutos por el museo del vino** que alberga la bodega navarra y donde también se descubre la amplia colección de **arte contemporáneo** de la **Fundación Otazu**. Se aprecia la perfecta armonía entre el pasado y el presente materializada en la **restauración del edificio original de 1840** que da paso a la actual **sala de barricas** de Bodega Otazu, **La Catedral del Vino**, obra del **arquitecto Jaime Gaztelu**. Un lugar inolvidable que alberga **la mayor cromosaturación del mundo**, obra del artista venezolano **Carlos Cruz-Diez**, uno de los mayores exponentes del **arte cinético**. Como colofón a la visita se realiza la **cata de dos vinos** de Bodega Otazu, con la posibilidad de elegir vinos de alta gama. Esta actividad tiene su versión ampliada en **una opción que tiene dos horas de duración** y que incluye un **recorrido por el Señorío de Otazu**. En él, el viajero se adentra en los **orígenes más remotos de la bodega**: la **iglesia románica del siglo XII**, una **torre de defensa**



y palomar del siglo XIV y el Palacio Cabo de Armería del siglo XVI. De camino a la bodega, se aprecian los viñedos y después se **catan tres vinos**. Podemos completar estas experiencias con **un picnic al atardecer** o con **una noche en el Hotel Alma Pamplona Muga de Beloso**.



Los grupos pueden crear una **experiencia sensorial a su medida** para **degustar los vinos** de Bodega Otazu buscando armonías con los **pintxos** elaborados por el equipo gastronómico asesorado por **Koldo Rodero, chef con una Estrella Michelin**. También se puede **conocer Otazu a vista de pájaro**, mientras sobrevolamos en helicóptero el Señorío y sus 115 hectáreas de viñedo propio, bien desde la bodega o bien desde Panticosa. Y, sin duda, una de las más propuestas más estimulantes es **Ser**

enólogo, en la que no sólo se profundiza en el conocimiento del proceso que lleva a un grano de uva a formar parte de un vino sino, lo más divertido, participar en el **ensamblaje final** creando **nuestro propio vino**. Todas las actividades de este programa se pueden **personalizar** y hay opciones para hacerlas aún más exclusivas, como la **visita Premium**, donde la cata la guía el enólogo y director técnico de la bodega.

Bodega Otazu: vino, arte, historia, naturaleza

Bodega Otazu es la bodega situada más al norte de España para la **producción de vino tinto**. Se encuentra ubicada a **sólo 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 **115 hectáreas de viñedo propio** que rodean la bodega: **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir y Chardonnay**. Un viñedo certificado como **Denominación de Origen Protegida Pago**, la máxima categoría que puede obtenerse en España (sólo 14 bodegas la ostentan) y que garantiza la selección y la personalidad inimitable de cada uno de sus vinos.

Bodega Otazu
Señorío de Otazu, s/n
31174 Etxauri (Navarra)
T. 948 329 200
info@otazu.com
www.otazu.com

Rafa Ríos
T. 685 50 73 86
www.riosytoth.com