

BODEGA OTAZU TIENE LA ESCAPADA PERFECTA A NAVARRA DURANTE LA TEMPORADA DE VENDIMIA EN NAVARRA

- *La vendimia es una ocasión ideal para conocer Bodega Otazu y disfrutar de una inmersión en esa unión de 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.*
- *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 linde natural. Su viñedo está certificado con la más alta calidad: Vino de Pago.*

Otazu, septiembre de 2019. Para los amantes del vino, para los que quieran vivir la vendimia en primera persona, para quienes atesoran lugares con una peculiar historia en su cuaderno de bitácora, para los que disfrutan respirando aire puro y contemplando la naturaleza, para los que recorren el mundo en busca de piezas de artistas contemporáneos que les conmuevan...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 mejores referencias en el mercado, sino también sus espacios, que aúnan la **belleza de un valle idílico** con la **tradición**, el **patrimonio histórico**, el **arte contemporáneo** y el **vino**, donde les esperan experiencias memorables. Situada a **15 minutos de Pamplona**, Bodega Otazu ofrece la oportunidad de disfrutar de las vacaciones de verano 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**.

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 de 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. 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