

VIVE SAN FERMÍN CON BODEGA OTAZU

- *Vive la euforia de las míticas fiestas relatadas por Hemingway entre vinos y alojándote en un lugar privilegiado: el prestigioso Hotel Muga de Beloso. Nadie quiere perderse una de las razones por las que España es conocida en cualquier lugar del mundo.*
- *Los hoteles cuelgan el cartel de 'completo', los restaurantes están de bote en bote... Adelántate y reserva con nosotros. Además de la excursión enoturística, te ofrecemos el alojamiento, el balcón para el encierro con desayuno, la entrada a los toros, la entrada al Baile de la alpargata y la posibilidad de jugar al golf.*

OFERTA PARA LOS DÍAS 10, 11, 12, 13 y 14 DE JULIO*

1. Visita a la Bodega Otazu:

Visita "Señorío de Otazu": 18,50€/persona

Un recorrido de 120 minutos para conocer en profundidad la historia de la bodega y de su histórico Señorío, el cual integra una iglesia románica del siglo XII, una torre de defensa del siglo XIV y el Palacio Cabo de Armería del siglo XVI. Descubrirán el edificio antiguo de la bodega convertido en museo del vino y galería de arte contemporáneo con obras de prestigiosos artistas internacionales. También se podrá descubrir la actual zona de elaboración donde destaca la magnífica sala de barricas, subterránea, conocida como la "catedral del vino" y referente arquitectónico a nivel internacional; así como la cripta de botellas.

La visita termina con una **cata de 3 vinos**: **Otazu Chardonnay** (vino blanco joven), **Otazu Rosado Merlot** (vino rosado joven) y **Otazu Premium Cuvée** (vino tinto con crianza en barrica).



2. Noche en el Prestigioso Hotel Alma Muga de Beloso:

Habitación para 1 o 2 personas: 269€ por noche (fecha a elegir)

Personalice la oferta con:

1. **Balcón para el encierro con desayuno:** 100€/persona (a consultar)
2. **Cena San Ferminera en restaurante típico:** 96€/persona
3. **Entrada Baile de la alpargata** (después del encierro)
4. **Golf:** bajo presupuesto

**Reservas sujetas a disponibilidad. Prepago de la primera noche a la confirmación de la reserva. Las tarifas pueden sufrir modificaciones. Estas cantidades no son reembolsables.*

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 sólo 8 km de Pamplona y enmarcada entre la Sierra del Perdón y la Sierra de Etxauri, con el río Arga como delimitador natural. Es una de las 15 bodegas españolas que ha obtenido la máxima certificación en sus viñedos: Denominación de Origen Protegida Pago, una categoría superior incluso a la Denominación de Origen Calificada. Sus 110 hectáreas de viñedo propio garantizan la selección y personalidad de cada uno de sus vinos.

Su origen se remonta a 1840, cuando se construye en Navarra la primera bodega de estilo francés, fuera del casco urbano y en una sola finca. Está convertida a día de hoy en museo del vino y galería de arte y ha sido enriquecida con las últimas tecnologías de elaboración, crianza y embotellado. Arquitectónicamente, destaca su espectacular sala de barricas, formada por 9 bóvedas de hormigón, en la que su diseño y disposición nos recuerdan a una catedral, en este caso del vino.

El enclave natural en el que se encuentra, la historia de sus señoríos y el patrimonio artístico que les rodea, constituyen los rasgos de una bodega de ensueño.

Para Bodega Otazu, el turismo enológico trasciende la mera visita. Además de ser una parte fundamental de la forma de entender el vino, incluye también un conjunto de experiencias singulares que se quedan grabadas por siempre en la memoria. Cada experiencia es un catalizador de emociones cuya única finalidad es ser disfrutado y compartido. Enoturismo no es simplemente catar vinos, es un concepto que contiene un universo, que engloba historia, cultura, arte, naturaleza, terroir, emociones... Todos rasgos que distinguen Bodega Otazu.

Bodega Otazu, un hábitat natural para las emociones.

Historia, arte, naturaleza y vino.

**Para más información y reservas contactar con:
Sandra Guevara Dpto. Enoturismo y Marketing
sguevara@otazu.com | Tfno: 948 329 200 | Móvil: 646 055 127**



Rafa Ríos
685507386
rios@riosytoth.com