

BODEGA OTAZU, UN PARAÍSO PARA VIVIR UNA BODA OTOÑAL ENTRE VIÑEDOS ROJIZOS

- *Durante los meses de otoño, los espectaculares viñedos de Otazu se cubren de tonos ocres y rojizos, convirtiéndose en uno de los escenarios más idílicos para vivir una boda rodeada de naturaleza. A tan solo diez minutos de la capital navarra y protegida por un entorno natural mágico, se encuentra Bodega Otazu. Otazu cuenta con todo lo necesario para un día perfecto, ofreciendo diferentes escenarios destinados a celebrar una ceremonia inolvidable entre viñedos, en la Iglesia de San Esteban de Otazu (S. XII) o en la bodega antigua y una celebración a la altura de vuestros deseos, con aroma y sabor propio.*
- *La oferta gastronómica de la Bodega Navarra para este tipo de celebraciones viene avalada de la mano de Koldo Rodero, chef con una estrella Michelin. Entre sus platos más destacados, encontramos: el canutillo de tomate relleno de steak tartar, la esfera de erizo y coco o el cangrejo en e-tapas de aperitivos; el bogavante Otazu o la corona de setas de temporada, yema de corral y velo de oro de principales; una amplia variedad de carnes y pescados para los segundos, como el lenguado del mar del norte y el cochinillo confitado con su piel crujiente y agridulce de tomate de árbol; y una degustación de postres que no dejará indiferente a los invitados.*
- *Vinculada al sector nupcial, todos los años celebra un desfile de vestidos de novia junto a la diseñadora Isabel Zapardiez donde arte, gastronomía e historia se fusionan dando lugar a un evento único a través de los cinco sentidos.*

Otazu, septiembre de 2022.- Con los dos “sí, quiero” pronunciados y las mayores expectativas depositadas en el día más esperado desde esas mutuas declaraciones, llega el momento de bajar a tierra los lugares en los que siempre te has imaginado subiendo al altar, y, ¿por qué no una bodega? **Tu boda entre viñedos estará envuelta de distinción, historia, emociones, belleza, elegancia y, por supuesto, los mejores vinos con los que brindar.**

Bodega Otazu cuenta con un paisaje navarro de ensueño, abrigado bajo la peña de Etxauri, flanqueado por las sierras del Sarbil y el Perdón y con el río Arga como delimitador natural. **Durante los meses de otoño, los espectaculares viñedos de Otazu se tiñen de tonos ocres y rojizos, convirtiéndose en uno de los escenarios más paradisíacos para celebrar una boda en medio de la naturaleza**, con el clima suave característico de estas fechas. Además, **el trato personalizado y cuidadoso por parte del equipo Bb Otazu te acompañará en todo el proceso para vivir una celebración inolvidable.**

La excelencia en todas sus exigencias está garantizada, se trata de la bodega con D.O.P. Pago más al norte de España, galardonada como “La mejor bodega abierta al turismo” por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) y reconocida por su conexión con el arte bajo el paraguas de la Fundación Otazu. Sumado a todo lo anterior, en Otazu encontrarás diferentes emplazamientos adaptados a los deseos de cada pareja que poseen un halo de distinción ligado a su patrimonio artístico, arquitectura vanguardista y un amor inigualable por el *terroir*.



La amplia variedad de espacios naturales que ofrece el paisaje de Bodega Otazu permite una amplitud de posibilidades a la hora de organizar sus celebraciones; **desde ceremonias civiles al aire libre envueltas en el camino entre viñedos**, donde el servicio de profesionales de Bb Otazu diseña un pasillo hasta el altar, compuesto por sillas rústicas a sus lados, **hasta celebraciones religiosas**, en las que la **Iglesia de San Esteban de Otazu** cobra todo el protagonismo. Datada en



el siglo XII y ubicada en el mismo Señorío de Otazu, cuenta con un retablo plateresco del S. XVI y con unos jardines arbolados que la convierten en la elección ideal para una boda inolvidable. Una vez efectuada la celebración oficial, llega el momento de fusionar los grandes vinos de la Bodega Navarra con la oferta gastronómica seleccionada bajo el asesoramiento de Koldo Rodero, chef con estrella Michelin y una amplia proyección culinaria.

Como no podía ser de otra manera, **se han seleccionado los mejores y más exquisitos productos de la tierra navarra para este día tan especial, además de contar con un equipo de cocina e instalaciones en la propia Bodega**. El chef Rodero y un equipo de profesionales será el encargado de incorporar todos los ingredientes necesarios para la ocasión, comenzando con los **aperitivos**: perla de foie nacarada, el canutillo de tomate relleno de steak tartar y la esfera de erizo y coco, entre otros, para los fríos; y el cangrejo en e-tapas, la fideuá crujiente con vieiras *dashi* y *codium* o los mini buñuelos rellenos de changurro para sorprender con los calientes. Los invitados podrán disfrutarlos en una instalación exterior acristalada **con vistas a los viñedos y acceso a los jardines, donde naturaleza y arte se integran para dar forma a su encuentro**.

A su vez, el **menú principal** se podrá degustar en el **altar gastronómico con vistas a la sala de barricas**, donde los invitados podrán percibir la historia y el aroma a vino allí presentes. De sus primeros platos, entre los que se pueden elegir hasta ocho opciones, destacan: **bogavante Otazu, pasta wonton, velouté de su coral con perlas de limón, y la corona de setas de temporada, yema de corral y velo de oro**. En cuanto a sus **segundos platos**, se ofrece una amplia variedad de carnes y pescados, como el **lenguado del mar del Norte y el cochinitillo confitado con su piel crujiente y acidulce de tomate de árbol**, entre algunas de sus sugerencias. El final lo endulza una extensa carta de postres, desde la **corona de mascarpone y frutos rojos con helado de yogur y frambuesa, a dados de mango con helado cítrico y espuma de crème brûlée o coulant de chocolate Otazu Altar y ruibarbo helado de canela y limón**.

Asimismo, en la línea de trato personalizado ligado al equipo Bb Otazu, existe la **posibilidad de adaptar la oferta culinaria para celíacos, vegetarianos, veganos** o, por supuesto, para aquellos clientes con **intolerancias o alergias**. La **carta de vinos nupciales** ha sido especialmente escogida y diseñada para que armonice a la perfección con cada uno de los platos seleccionados, mostrando la excelencia vinícola de Bodega Otazu. Destacan los exclusivos rosados **Otazu Rosé Tempranillo y Otazu Rosado Merlot**. Por otro lado, en cuanto a blancos, no puede faltar Otazu

Chardonnay; y, de tintos, **Otazu Premium Cuvée, un ensamblaje de Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo** con 12 meses de crianza en barricas de roble francés.

Para que los prometidos puedan visualizar todo lo expuesto, cada año se celebra un **evento vinculado al arte de la moda nupcial junto a la diseñadora vasca Isabel Zapardiez, que presenta aquí su nueva colección**. Un evento que recorre, a través de los cinco sentidos, la Bodega Navarra y todo lo que ofrece para la celebración de un día tan especial. En él podrán recorrer los espacios del Señorío, degustar las propuestas gastronómicas y conocer los distintos servicios extras puestos a su disposición: fotógrafos y videógrafos, estilistas y maquilladores, decoraciones florales, autobuses, alquiler de coches antiguos y calesas, así como las opciones de alojamiento.



De esta manera, la fusión de **historia, arte, naturaleza y gastronomía** hacen de Bodega Otazu un **lugar único** donde celebrar el día más especial con tu pareja, rodeado de tus seres queridos y ocupándote, únicamente, de disfrutar.

Bodega Otazu: vino, arte, historia, naturaleza

Bodega Otazu es el viñedo con D.O.P Pago más al norte de España. Se encuentra ubicada a tan solo 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 116 hectáreas de viñedo propio que rodean la bodega: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir, Chardonnay y Berués. 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
Señorío de Otazu, s/n
31174 Otazu (Navarra)
T. 948 329 200
info@bodegaotazu.es
www.bodegaotazu.es

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