



www.rutadelvinoennavarra.com



# Conoce Todas las Actividades de la Ruta

## Verano

La Ruta del Vino de Navarra recoge una cuidada selección de bodegas y establecimientos turísticos de gran calidad y profesionalidad que te invitan a saborear los placeres de la buena vida y a conocer la cultura del vino de nuestro territorio.

Durante el verano, la Ruta ofrece una infinidad de actividades y experiencias enológicas para conocer y disfrutar la viticultura de Navarra, ya sea en familia, pareja o con amistades.

Os invitamos además, a descubrir más sobre nuestra completa propuesta enoturística acompañada de un amplio patrimonio histórico y cultural y la mejor propuesta gastronómica.

Ven a conocer la Ruta del Vino de Navarra, te apasionará.

## rutadelvino de Navarra

Amor por la Tierra  
Pasión por el Vino

### Verano en Ruta

## Actividades de la Ruta del Vino - Verano -

### TODOS LOS DÍAS DE VERANO (JULIO A OCTUBRE).

- 1 Escapada gastro-enológica. Hotel El Villa de Castejón.**  
La escapada incluye una o varias noches con desayuno buffet y uso preferente a sauna en el Hotel el Villa de Castejón + visita con degustación en Bodegas Marqués de Montecierzo.  
Horario: L-S a las 12:00h y a las 18:00h. Domingos y festivos a las 12:00h.  
Precio: con descuento al insertar el código *rutadelvino19*.  
Info. y reservas: [www.elvillacastejon.com/hotel/](http://www.elvillacastejon.com/hotel/)
  - 2 Nuestra huerta, nuestros vinos. Restaurante El Lechuguero. Cascante**  
Menú de verduras maridado con vinos D.O Navarra. Menú maridado con Rosado de Navarra, Blanco Chardonnay de Navarra, Tinto Crianza Señoría de Cascante.  
Precio: 39€ (IVA incluido) Info: +34 948 850 052 [www.ellechuguero.com](http://www.ellechuguero.com)
  - 3 Naturaleza, historia, arte y vino en Bodega Otazu. Otazu.**  
Visita guiada por el entorno de la bodega para disfrutar del patrimonio, el paisaje y del arte que la rodea continuando la visita en el antiguo edificio de la bodega (siglo XIX) convertido en museo del vino y galería de arte contemporáneo. Al finalizar se propone una cata de 3 vinos maridados con 3 tipos de pintxos.  
Precio: 44,95€/persona Info: +34 948 329 200 / [info@otazu.com](mailto:info@otazu.com) [www.otazu.com](http://www.otazu.com)
  - 4 Bodegas Lezaun. Lácar.**
  - 4 VISITA LA BODEGA COPA EN MANO.**  
Visita guiada con explicación sobre el proceso de elaboración y degustación de 2 vinos. Grupos de 4 a 50 personas.  
Horario: Mañana y/o tarde. Precio: 3€/persona. [www.lezaun.com](http://www.lezaun.com)
  - 4 CATA DE VINOS.**  
Visita guiada con explicación sobre el proceso de elaboración y cata comentada de los mejores vinos de Lezaun con el enólogo de la bodega. Grupos de 8 a 30 personas.  
Horario: Mañana y/o tarde. Precio: 7€/persona. [www.lezaun.com](http://www.lezaun.com)
  - 4 PASEO AL VIÑEDO EN CARRETA DE CABALLOS.**  
Paseo por la bodega con un viticultor, explicación de la historia de la viticultura. Introducción a la Agricultura Ecológica y Biodinámica. Cata de vinos y mostos comentada. Disfrute de las vistas panorámicas del entorno. Grupos de 8 a 12 personas.  
Info. y reservas: +34 948 541 339 / +34 948 541 231 Email: [info@lezaun.com](mailto:info@lezaun.com)  
Horario: Mañana y/o tarde. Precio: 10€/persona. Niños 5€ [www.lezaun.com](http://www.lezaun.com)
  - 4 MENÚ DEGUSTACIÓN CON PRODUCTOS Y VINOS ECOLÓGICOS.**  
Menú degustación de productos de calidad y agricultura ecológica, maridados con vinos ecológicos de las bodegas Lezaun. Menú infantil y disposición de Servicio de taxi.  
Horario: De viernes a domingo mediodía. Email: [info@lezaun.com](mailto:info@lezaun.com)  
Info.: +34 948 541 339 / +34 948 541 231 Precio: 40€/persona [www.lezaun.com](http://www.lezaun.com)
- ### DE LUNES A SÁBADOS DE VERANO (JULIO A OCTUBRE).
- 5 Museo con fuente de vino. Bodegas Irache. Ayegui.**  
Conoce Bodegas Irache y termina la visita en uno de los museos con más piezas relacionadas con la viticultura del mundo. A tu paso verás la única fuente de vino del Camino de Santiago. La visita incluye la degustación de 3 vinos y un pequeño aperitivo.  
Horario: 12:00 h. Precio: 16 €/persona. Info.: +34 948 551 932 [www.irache.com](http://www.irache.com)
  - 6 Museo de la Trufa de Metauten. Metauten.**  
Visita el Museo de la trufa en Metauten y prueba un pincho trufado maridado con una copa de vino.  
Precio: 2€/persona Horario: 11:00 h. Info: +34 695 931 189 [www.museodelatrufa.com](http://www.museodelatrufa.com)

- 7 Museo y yacimiento arqueológico de las Eretas. Berbinzana.**  
En este museo se exhiben piezas recuperadas durante la excavación que nos dan una visión completa de la Edad del Hierro. Entrada gratuita los días 13-14 de julio, 10-11 de agosto, 28-29 de septiembre y 12-13 de octubre.  
Precio: 4 €/persona - 2€/tarifa reducida Horario: V-S 10:00 - 14:00 y de 17:00 - 19:30h. D 10:00 - 14:00 h. Info: +34 948 722 176 / +34 630 225 801 / [info@eretas.es](mailto:info@eretas.es) / [www.eretas.es](http://www.eretas.es)
- 16 En segway por las Bardenas. Dezerto Bardenas. Arguedas.**  
Ruta en segway por Bardenas con degustación de vinos de bodegas de la Ruta del Vino en Dezerto Bardenas.  
Info: +34 691 734 904 Horario: desde las 9:00h y desde las 16:00h. Precio: 95€/pax (mín. 2).
- 16 En 4x4 por las Bardenas. Dezerto Bardenas. Arguedas.**  
Ruta en 4x4 por Bardenas con degustación de vinos de bodegas de la Ruta del Vino en Dezerto Bardenas.  
Info. y reservas: +34 691 734 904 Horario: desde las 9:00h y desde las 16:00h.  
Precio: 170€/grupo (mín 2 y máx. 6 pax).

### DOMINGOS DE MEDIADOS DE SEPTIEMBRE HASTA FIN DE OCTUBRE

- 2 En Buggy por los viñedos. Bodega Malón de Echaide y Activa Experience. Cascante.**  
Ruta por los viñedos de Cascante con paradas interpretativas y visita a la bodega Malón de Echaide con una degustación.  
Info: +34 948 850 448 Email: [info@activoexperience.com](mailto:info@activoexperience.com) Precio: 60€/persona (buggy, cata, bodega y degustación) 45€/persona (IVA, cata, bodega y degustación). Consultar precios grupos. [www.malondeechaide.com](http://www.malondeechaide.com)

### DESDE EL 1 DE JULIO

- 2 VI Concurso de fotografía "Fotovino". Bodegas Malón de Echaide. Cascante.**  
Tres categorías. "Cascante ciudad del vino" e "Instalaciones de Bodegas" se desarrollarán como un "rally fotográfico" el sábado 14 de diciembre. "Viñedos valle del Queiles" se realiza entre el 1 de julio y el 31 de diciembre.  
Fechas: Inscripciones desde el 1 de julio. Info: [fotovino@malondeechaide.com](mailto:fotovino@malondeechaide.com)  
Bases: en [www.malondeechaide.com](http://www.malondeechaide.com)

### DEL 1 JULIO AL 30 DE AGOSTO

- 8 Bodegas Piedemonte. Olite.**  
Descubre la magia que hay detrás de una copa de vino: Visita a la bodega + cata de 3 vinos.  
Horario: L - S 11:00h. Precio: 5€/persona Info.: +34 948 712 406 [visitasbodega@piedemonte.com](mailto:visitasbodega@piedemonte.com)

### DEL 1 JULIO HASTA 8 DE SEPTIEMBRE

- 8 Nuestra bodega, nuestra casa. Bodegas Ochoa. Olite.**  
Visita guiada para conectar con la tradicional pasión y amor por el vino. Incluye cata de 3 vinos y aceite de oliva de producción propia.  
Horario: a las 12h y a las 17:30h Precio: 10 €/persona Info.: +34 948 740 006 / [www.bodegasochoa.com](http://www.bodegasochoa.com) o +34 948 741 273 / [enoturismo.guartenavarra.com](mailto:enoturismo.guartenavarra.com)

### DE JUEVES A DOMINGO, DESDE 1 JULIO - 8 SEPTIEMBRE

- 8 Vanguardia en la bodega. Bodegas Pagos de Araiz. Olite.**  
Visita guiada a la bodega para descubrir nuestra apuesta creativa, fresca y vanguardista del Grupo Masaveu Bodegas. Duración: 90 minutos.  
Horario: 11:00 h. Precio: 12 €/ persona. Niños: 3 €  
Info. y reservas: +34 948 741 273 / [enoturismo.guartenavarra.com](mailto:enoturismo.guartenavarra.com)

### DOMINGOS DESDE EL 1 DE JULIO HASTA 8 DE SEPTIEMBRE

- 8 Sed de explorador. Bodegas UNSI. Olite.**  
Si tienes espíritu aventurero y te gustan los vinos... Visita en todoterreno las viñas de gamacha, en San Martín de Unx, a 700m. de altitud. La actividad incluye degustación de tres vinos.  
Precio: 2-4 personas: 120€, 5-8: 25 € Info: +34 948 741 273 / [enoturismo.guartenavarra.com](mailto:enoturismo.guartenavarra.com)

### SÁBADOS DEL 6 JULIO HASTA 7 SEPTIEMBRE

- 8 Hambre de vino. Bodegas UNSI. Olite.**  
Visita guiada a la Bodega Proyecto Unsi + cata-maridaje de cuatro vinos y tres productos típicos de la gastronomía navarra. Duración: 90 minutos.  
Horario: 12:30h. Precio: 15 €/persona  
Info. y reservas: +34 948 741 273 / [enoturismo.guartenavarra.com](mailto:enoturismo.guartenavarra.com)



## SÁBADOS DEL 6 AL 20 DE JULIO

### 9 "Navarra en blanco y rosa". Sala de Catas 18 grados. Tudela.

Cata de los vinos más refrescantes de la D.O. Navarra, un vino blanco y un vino rosado, capaces de saciar la sed y deleitar nuestros sentidos al mismo tiempo con productos Reyno Gourmet.

Horario: 12:30h. Precio: 10 € Info: +34 948 823 399/info@18grados.es

## DOMINGOS DEL 14 AL 28 DE JULIO Y DEL 4 AL 25 AGOSTO

### 8 Tu pincho maridado en Bodegas Piedemonte. Olite.

Visita a la bodega con una cata de vinos maridados con queso y jamón.

Horario: 11:00h. Precio: 10€/persona Info, y reservas: +34 948 712 406 / visitasbodega@piedemonte.com

## SÁBADOS 27 JULIO Y 24 AGOSTO; DOMINGOS 28 JULIO Y 25 AGOSTO

### 10 Taller de los sentidos: vinoterapia 100% Navarra. Reina Margarita Cosmética Gourmet.

Taller experiencial que une el mundo del vino y la belleza. Experiencia estética y multisensorial en la que participan los aromas, el sabor y la música. Incluye cata de vino y obsequio de jabón de vino de 50gr.

Precio: 9€/persona. Lugar: Centro tecnológico Miguel Eguía de Estella-Lizarrá. Info, y reservas: +34 606 140 445 Horario: sábado 27 de julio y 24 de agosto 18:30h; domingo 28 de julio y 25 de agosto 11:30h.

## SÁBADOS Y DOMINGOS DEL 10 AGOSTO HASTA 13 OCTUBRE

### 10 Visita guiada a Estella con vino con Navark. Estella.

Visita guiada a Estella-Lizarrá recorriendo los lugares más emblemáticos de la ciudad teniendo como punto de partida un vino. Desde la Hostería de Curtidores hasta la Iglesia de San Pedro y su claustro pasando por la Iglesia del Santo Sepulcro, Puente de la Carcel, Palacio del Gobernador o el Palacio de los Reyes de Navarra.

Horario: 12:00h. Precio: 5€/persona Info, y reservas: +34 948 553 954 / +34 647 735 919 / visitas@navark.es

## SÁBADO 24 DE AGOSTO

### 8 Olite Wine Bike. Olite.

Marcha BTT entre Olite, San Martín de Unx y Ujué recorriendo senderos que recorren los paisajes de viña y monte bajo de la Zona Media de Navarra. Salida y llegada en Olite, ciudad del vino. Distancia: 50 km. 1500 m. de desnivel.

Inscripciones: [www.rochthesport.com](http://www.rochthesport.com) a partir del 1 de julio.

## FIN DE SEMANA 23, 24, 25 AGOSTO

### 11 XI Fiesta de la Vendimia de Corella. Corella.

Coincidiendo con la recogida de la uva, la ciudad de Corella celebra su XI edición de su Fiesta de la Vendimia, en la que se conjuga el vino y la música. Esta fiesta tiene como fin apoyar al sector vitivinícola local, que cuenta con 7 bodegas, además de promover la viticultura y la música. Viernes, sábado y domingo de vino maridado con música.

Más información: [www.rutadelvinodenavarra.com](http://www.rutadelvinodenavarra.com)

## DOMINGO 6 Y 13 DE OCTUBRE

### 8 Un tándem irresistible: vino & chocolate en Bodegas Piedemonte. Olite.

Visita a la bodega con cata maridaje de 3 vinos y 3 chocolates de Subiza. Incluye regalo de una tableta de chocolate.

Horario: 11 horas. Precio: 10 €/persona. Info, y reservas: +34 948712406 / visitasbodega@piedemonte.com

## ESPECIAL ¡ABIERTO POR VENDIMIA! FIN DE SEMANA DEL 31 DE AGO – 1 SEPT

### 8 XXVIII Fiesta de la Vendimia de Navarra en Olite. Olite.

La Cofradía del Vino de Navarra celebra la llegada de una nueva cosecha de vino de Navarra con un completo programa de actividades: conciertos, paseos guiados recorriendo el patrimonio, degustación de pinchos maridados y concursos fotográficos. Celebramos la Fiesta de la Vendimia con jornada de puertas abiertas en las bodegas de Olite! Visitas, degustaciones, música, arte y mucho más en: Bodegas Piedemonte, Bodegas Ochoa, Bodegas Cosecheros Reunidos, Bodegas Vega del Castillo y Bodegas Marco Real.

Más información: [www.rutadelvinodenavarra.com](http://www.rutadelvinodenavarra.com)

## DOMINGO 8 DE SEPTIEMBRE

### 12 V Día del Vino de Cirauqui. Cirauqui.

La Jornada comienza a las 10:00 horas y marida a la perfección prehistoria, riqueza patrimonial, Camino de Santiago, paisaje y cultura del vino con un programa lleno de actividades para todos los públicos: visita a bodegas, puertas abiertas, recorrido por el proceso de elaboración, exposiciones, catas comentadas, degustaciones de vinos, venta de vino, mercado de productos artesanales y agroalimentarios, etc.

Más información: [www.zirauki.eus/es](http://www.zirauki.eus/es) o [www.turismotierraestella.com](http://www.turismotierraestella.com)

## SÁBADO 21 DE SEPTIEMBRE Y SÁBADO 19 OCTUBRE

### 13 Bodega Casa de Lúculo. Mendigorria.

Recepción en la bodega y salida a pie hacia el viñedo para comenzar una fantástica jornada en la que conoceremos las características de la vendimia manual, que finalizará con un aperitivo en el propio viñedo. Volvemos a la bodega con la uva y conoceremos todo el proceso de elaboración hasta los depósitos. La visita a la bodega finalizará con una cata de un vino. Se recomienda llevar calzado cómodo.

Info, y reservas: +34 948 741 273 / [enoturismo.gulartenavarra.com](http://enoturismo.gulartenavarra.com)

Duración: 4 h. Precio: 15€/persona - precio infantil: 5€/persona. Grupos: Máx. 12

## DOMINGO 29 SEPTIEMBRE

### 14 IX Fiesta de la Vendimia de la Baja Montaña. Lerga.

La Fiesta comienza con la tradicional pisada de la uva y la toma del primer mosto del año. Durante toda la mañana habrá además de degustación de vino de las bodegas de la Baja Montaña, animación musical en la calle y talleres infantiles.

Más información: [www.tierrasdejavier.com](http://www.tierrasdejavier.com)

## DE LUNES A SÁBADO DE OCTUBRE

### 15 Visita enoturística a la bodega de producción ecológica. Bodegas Quaderna Vía. Igúzquiza.

Visita a la bodega con cata de 3 vinos ecológicos y degustación de embutidos ecológicos.

Horario: L-S 12:00h. Precio: 10€/persona. Niños gratis. Info, y reservas: +34 948 554 083 / [cristina@quadernavia.com](mailto:cristina@quadernavia.com)

## SÁBADO 5 OCTUBRE

### 8 Bodega Pagos de Araiz. Olite.

Salida a viñedo, vendimia manual y almuerzo con productos navarros, acompañados de una degustación de vinos de Pagos de Araiz y mosto para los más pequeños. \* Visita a la zona de elaboración de la bodega, con acceso a la Galería de los Apóstoles. Al final de la actividad, los niños se llevarán su propio vino embotellado a casa.

\*Si las condiciones climatológicas no son favorables este almuerzo se realizará en el interior de la bodega.

Horario: 11:00 h. Grupos: Máximo 20 personas. Duración: 3 h. Precio promocional: 20 €/Adultos. Infantil: 5€. Información y venta: +34 948 741 273 / [enoturismo.gulartenavarra.com](http://enoturismo.gulartenavarra.com)

## 11 DE OCTUBRE

### 8 Bodegas Unsi. Olite.

Visita guiada en todoterreno descapotable a las viñas de garnacha del Proyecto Unsi, ubicadas en los montes de San Martín de Unx, a 700 metros de altitud y rodeadas por vegetación de monte bajo. La actividad comienza y termina en Olite. Incluye degustación de tres vinos y almuerzo en la viña. Se finaliza en la bodega visitando la zona de crianza en barricas de gran capacidad.

Horario: 10:00 h. Grupos: Máximo 8 personas. Duración: 3 h. Precio: 17,50€/Persona. Información y reservas: +34 948 741 273 / [www.gulartenavarra.com](http://www.gulartenavarra.com)

## SEPTIEMBRE - OCTUBRE

### 3 Los secretos de la vendimia en Bodegas Otazu. Bodega Otazu.

Cada bodega tiene sus secretos a la hora de cosechar. Bodega Otazu ofrece la oportunidad de formar parte de este momento crucial del año (septiembre-octubre). Podrá hacer su propia vendimia guiado por las explicaciones de los expertos y entender la particularidad de estos viñedos, así como vivir la tradición vinícola de las tierras de Otazu, que se remonta al siglo XII. En esta actividad recogerán a mano la uva y elaborarán su propio mosto.

Precio: Tarifa para un grupo de 6 a 12 personas: 100€/persona - Tarifa para un grupo de menos de 6 personas: 150€/persona - Información y reservas: +34 948 329 200 / [info@otazu.com](mailto:info@otazu.com) [www.otazu.com](http://www.otazu.com)



La D.O. Navarra está caracterizada por la gran diversidad de paisajes y climas que se dan en nuestro territorio. Y es que en Navarra se produce una situación excepcional, prácticamente única en la Península Ibérica: La confluencia de los climas atlántico, continental y mediterráneo, la cercanía del Cantábrico, la influencia de los Pirineos y la bonanza del valle del Ebro, que permiten esta variada climatología, que da como resultado unos vinos únicos.

### LOCALIZACIÓN ACTIVIDADES

- |              |                    |
|--------------|--------------------|
| 1 Castejón   | 9 Tudela           |
| 2 Cascante   | 10 Estella-Lizarrá |
| 3 Otazu      | 11 Corella         |
| 4 Lácar      | 12 Cirauqui        |
| 5 Ayegui     | 13 Mendigorria     |
| 6 Metauten   | 14 Lerga           |
| 7 Berbinzana | 15 Igúzquiza       |
| 8 Olite      | 16 Arguedas        |



La Ruta del Vino de Navarra abarca el territorio vitivinícola de la D.O. Navarra, caracterizado por una gran diversidad de paisajes y climas. En esta pequeña región, por su situación y especial orografía, confluyen el clima atlántico, continental y mediterráneo dando lugar a una peculiar diversidad de paisajes del vino que no puedes dejar de visitar.



Vivimos en un entorno privilegiado en donde las bodegas y viñedos solo son una actividad más de la que disfrutar. Al paisaje de viñedos se unen castillos, pueblos medievales, monasterios milenarios y un entorno natural único.



La Ruta del Vino de Navarra es una experiencia gastronómica y vitivinícola para quienes aman el vino y buscan experiencias gastronómicas en un entorno rural de calidad, cargado de esencia e historia donde disfrutar de la riqueza de nuestra tierra y de las experiencias que nuestras bodegas y establecimientos turísticos nos brindan.



En la Ruta del Vino de Navarra tenemos la fortuna de tener algunas de las mejores bodegas y caldos del país que maridan a la perfección con nuestras excelentes verduras y productos de la huerta, así como con otros tesoros locales como la trufa, el aceite o las mejores carnes y pescados.



Aunque les une la pasión por la tierra y la calidad de sus caldos, cada bodega tiene una esencia única que puedes conocer a través de las visitas y catas que organizan para toda aquella persona que esté dispuesta a dejarse cautivar a través del paladar.

Planifica tu experiencia con toda la información en:

[www.rutadelvinodenavarra.com](http://www.rutadelvinodenavarra.com)

Seguid toda la información sobre nuestras actividades, eventos y oferta cultural que podéis disfrutar en la Ruta del Vino de Navarra.