

VIVE LA VENDIMIA, Bodegas Lezaun (Lácar)

Una experiencia única de vendimia manual, almuerzo en viñedo con degustación de vinos, selección de uva y elaboración y visita guiada a la bodega.

- 10:00 horas en época de vendimia.
- Precio: 18 euros/persona.
- Información y reservas: 948 541 339 o envía un email a info@lezaun.com
- Disponible menú degustación de temporada en el asador, elaborado con alimentos de calidad, producto local y de Agricultura Ecológica.
- Además, visita a la bodega copa en mano, cata de vinos o paseo al viñedo en carreta de caballos.



Museo de la Trufa de Metauten EXPERIENCIA DE LA ABUELA

Visita guiada por el Museo y una degustación de platos "de la abuela".

- 12:30 horas, sábados y domingos de septiembre y octubre. 26 euros/pax.

PASEO GUIADO POR METAUTEN

Paseo por la localidad de Metauten, visita guiada al centro de interpretación y degustación de trufados, almuerzo gourmet "de la tierra" y almuerzo "pekes".

- 11:00h, 30 de septiembre, 7 y 28 de octubre. 25 euros /pax.

ENTRE TRUFERAS

Visita guiada por las instalaciones del museo, paseo guiado entre truferas con uno de nuestros truficultores, exhibición de perros truferos y picnic trufero.

- 24 de septiembre y 15 de octubre. 32 euros/pax.

Las experiencias, regadas con los mejores vinos de la Ruta del Vino de Navarra.

- 722 250 346 / info@museodelatrufa.com / museodelatrufa.com/reservas

MENÚ DEGUSTACIÓN DELUXE, Museo de la Trufa de Metauten

La joya de las propuestas de este único Museo dedicado a la trufa en España es su menú degustación deluxe, que ofrece un surtido de trufados, ensalada, mini volovanes, huevo frito, merluza, carrilleras y postre trufados.

- Sábados y domingos. 36 euros por persona.

Además, degusta la trufa en la Ventana de Lokiz, el rincón con espectaculares vistas abierto en horario de apertura del Museo.

- 722 250 346 / info@museodelatrufa.com / museodelatrufa.com/reservas



EXPERIENCIA ENTRE VIÑAS, Bodegas Irache (Ayegui)

Paseo y picnic entre viñedos junto al camino de Santiago para un momento de relax. Incluye cesta de producto y un vino de la bodega a elegir.

- De miércoles a domingos.
- De 11:00 a 14:00 horas
- Opción para 2 personas
- Precio: 18 euros/persona.
- Información y reservas: 948 55 19 32 / irache@irache.com
- Visita también su Museo (gratuito) y bodega.

VISITA VIVIMOS EL VINO EN VENDIMIA, Bodegas Ochoa (Olite / Erriberri)

Recorrido guiado por la bodega donde podrás vivir la experiencia Ochoa al completo para disfrutar del mundo del vino en un ambiente cercano y familiar, que en vendimia se intensifica con el trasiego de uvas.

- Incluye: cata de 3 vinos con pan, aceite, quesos y chocolate.
- Precio por adulto: 20€. Precio menores de 4 a 17 años: 6€/pax.
- Reservas: bodegasocha.com/vivimos-el-vino/
- Información: 948 740 006.



Vinoteca Reyna de Copas (Olite/Erriberri)

PASEOS ROSADOS EN VENDIMIA

En vendimia, Olite huele a uva recién cosechada. Déjate sumergir en la cultura del vino de Navarra con este paseo rosado.

Descripción: Paseo guiado por Olite con copa de vino en mano para descubrir y disfrutar del buen "coupage" que resulta entre el arte, la historia, y los sorprendentes vinos de Navarra.

Incluye dos degustaciones con producto gourmet.

- Precio: 18€/persona.
- Duración: 2 horas aprox.
- Información y reservas: 655 094 054 / 625 419 766 / info@reynadecopasolite.com



VII DÍA DEL VINO DE CIRAUQUI

- 10:30 horas: Inicio de la jornada en la plaza del Ayuntamiento.

- 11:00 horas: Actividad en bodegas. Castillos hinchables para los y las más txikis.

- 11:00 horas: Apertura de bodegas y exposiciones.

- 12:30 horas: Cata guiada en bodega local.

- 13:30 horas: muestra de los diferentes tipos de uvas que se cultivan en Cirauqui/Zirauki. Calificación y clasificación de garnachas y cata guiada con Migueltxo Goñi.

- Domingo 10 de septiembre.
- Autobuses gratuitos desde Estella-Lizarra y Valdizarbe.



VISITA FIESTA DE LA VENDIMIA DE NAVARRA, Bodegas Marco Real (Olite)

Visita a bodega y a la Sala de los Aromas, un viaje por más de 40 tipos de aromas del vino para poner a prueba de manera didáctica y divertida tus capacidades olfativas.

- Incluye cata de 3 vinos.
- Domingo, 3 de septiembre a las 10:30 y 12:30 horas.
- Precio: Gratuito ¡para festejar la vendimia!
- Reservas: 948 712 193.

ENOZENTRUM Centro de la Cultura Vitivinícola de Navarra, (Olite/Erriberri)

¿Te animas a profundizar en los productos autóctonos de Navarra? Reyno Gourmet nos acerca a los productos acogidos a diferentes marcas de calidad que forman parte del patrimonio gastronómico de la Comunidad Foral a través de catas.

- Cata Queso Roncal: 22 de septiembre a las 18:00 horas. Imparte D.O.P. Queso Roncal.

-Cata Aceite de Navarra: 21 de octubre a las 12:00 horas. Imparte D.O.P. Aceite de Navarra.

- Información y reservas: enozentrumolite@navarra.es / 848 48 32 23.



Bodegas Máximo Abete (San Martín de Unx)

DÍA DE LA VENDIMIA EN FAMILIA, sábado 9 de septiembre a las 11:00 horas

Si te apetece hacer un plan diferente y conocer la vendimia en Navarra con los más pequeños, ¡apúntate! para disfrutar de este momento en familia.

La experiencia incluye un paseo al viñedo y recolección de uva, pisado en la bodega, embotellado del mosto con 3 vinos y 2 vinos (personas adultas) o mosto y almuerzo (txikis).

- Duración: 3 h. Precio: 20€; menores 12€.

EXPERIENCIA SUSTRAIAK EN VENDIMIA, del 26 de agosto al 17 de septiembre

Es una alegría y motivo de fiesta el recolectar las uvas que hemos estado mimando a lo largo de todo el año. ¿Te apetece vivir, beber y sentir la Vendimia con nosotras?

Te ofrecemos la experiencia Sustraiak con un paseo al Viñedo con cata de uvas, un tour por la bodega con cata de mostos y una degustación de 3 vinos y 2 pinchos.

- Duración 3 horas. Sábados y domingos a las 11:00 horas

Lunes a Viernes: Sólo grupos a partir de 6 personas y reserva previa.

- Precio: 25€; menores 10€.

Bodegas Máximo Abete

EXPERIENCIA GUERINDA 4 ESTACIONES VENDIMIA

¡Anímate a disfrutar del mundo del vino en pareja, en cuadrilla, con amistades, en familia o con quién tu quieras!

La actividad consta de visita a la bodegas con cata de mostos y/o vinos en proceso de fermentación, degustación de 3 vinos y 2 pinchos. Duración 2 horas.

- Del 1 de septiembre al 15 de octubre.

Sábados y domingos a las 12:00 horas.

Lunes a Viernes: Sólo grupos a partir de 6 personas y reserva previa.

- Precio: 20€/pax; menores, 10€.



Bodegas Máximo Abete

TERRACEO & WINE BAR EN VENDIMIA

En la Terraza de Guerinda podrás disfrutar a tu aire de nuestra carta de vinos bien por copas o por botellas acompañado de producto local artesano con los que compartimos valores y filosofía.

El acceso al Wine Bar y a la Terraza es independiente a la visita a la bodega y podrás acudir cuando quieras conforme a estos horarios.

-Viernes: 18:00h-20:00h.

-Sábado: 13:30h-15:00h / 18:00h-20:00h.

-Domingo: 13:30h-15:00h.

Bodegas Cosecheros Reunidos (Olite / Erriberri)

¿Has visto alguna vez cómo se descarga la uva en una bodega? En Cosecheros es posible descubrir cómo los socios de la cooperativa descargan la uva en riguroso directo.

DEGUSTACIÓN OLITE

- Degustación de 3 vinos de nuestra Bodega o mosto.
- Tabla con queso de oveja Idiazábal de Navarra.
- Tostas con Aceite de Oliva Virgen Extra de Navarra.
- Chocolate de Navarra.
- Duración: 1h. aprox.
- Disponible durante el horario de apertura.
- Precio: 10€ por persona.
- <https://bodegacosecheros.com/producto/degustacion-olite/>

DEGUSTACIÓN COSECHEROS

- Degustación de 4 vinos de nuestra Bodega o mosto.
- Tabla con queso de oveja Idiazábal y queso de cabra Granja El Moro, ambos de Navarra.
- Tostas con Aceite de Oliva Virgen Extra de Navarra.
- Duración: 1h. aprox.
- Disponible durante el horario de apertura
- Precio: 15€ por persona.
- <https://bodegacosecheros.com/producto/degustacion-cosecheros/>

Puedes hacer la reserva de la degustación por la web o presencialmente en la Bodega.

DESCUBRE UNA BODEGA MUSEO:

Copa en mano podrás transitar la Bodega museo y descubrir los más de cien años de viñas e historias que albergan en su interior. Desde 1913, en pleno casco histórico de Olite para acercarte la pasión por el vino.

Información: 948 74 00 67 - 686 31 28 63 / info@bodegacosecheros.com

