

Olite ofrece al visitante todo "un mundo" de posibilidades en torno a la cultura del vino

EL MUSEO de la Viña y el Vino de Navarra es un buen punto de partida para conocer el proyecto "Ruta del Vino de Navarra", que se extiende por la Zona Media de la Comunidad foral. Gracias a esta iniciativa, Olite concentra en torno a su casco histórico una cuidada selección de bodegas y establecimientos turísticos que, por su calidad y profesionalidad, le ayudarán a sumergirse en la cultura del vino y a saborear los placeres de la buena vida. Esta guía retrata todo un mundo de posibilidades de ocio y cultura que esta población le ofrece en torno al mundo del vino.

BODEGAS

Cosecheros Reunidos

Bodega fundada en 1913. Fue de las primeras bodegas en renacer de las crisis de la filoxera. La bodega ha funcionado ininterrumpidamente elaborando vinos artesanales desde su fundación, abierta a las novedades técnicas y a las demandas de las y los consumidores, sin descuidar el peso de la tradición.

DATOS CLAVE

- **DIRECCIÓN**
Pza. San Antón, 1
- **TELÉFONO**
948 740 067
- **E-MAIL**
cosecheros@ucan.es
- **HORARIO** (*)
Lunes a Viernes De 9:00 a 14:00 h. y de 16:00 a 20:00 h.
Sábado De 9:30 a 14:00 h.
Domingo De 9:30 a 14:00 h.
- **MARCAS DE VINO**
- Viña Juguera Rosado
- Viña Juguera Tempranillo
- Viña Juguera Tinto de Garnacha
- Viña Juguera Merlot
- Viña Juguera Viura
- Viña Juguera Crianza

MARCO REAL

Bodegas Marco Real cuenta en Olite con unas amplias y modernas instalaciones, dotadas con los mejores medios técnicos disponibles para la elaboración, crianza y embotellado de vinos jóvenes, crianzas y reservas. La bodega está equipada con depósitos de elaboración de acero inoxidable y cuenta con más de cinco mil barricas de roble francés y americano con una edad máxima de seis años. Asimismo, dispone de una sala especial dotada de control de temperatura y humedad con capacidad para ochocientas mil botellas, donde los vinos de crianza y reserva reposan hasta terminar su proceso de maduración.

DATOS CLAVE

- **DIRECCIÓN**
Ctra. Pamplona-Zaragoza, km. 38
- **TELÉFONO**
948 712 193
- **PÁGINA WEB**
www.bodegasmarcoreal.com
- **HORARIO** (*)
Viernes Pases a las 10:30, a las 12:30 y a las 17:00 (verano) y a las 16:30 (invierno)
Sábado Viernes Pases a las 10:30, a las 12:30 y a las 17:00 (verano) y a las 16:30 (invierno)
Domingo Pases a las 10:30 y a las 12:30 h.
- **MARCAS DE VINO**
- Homenaje Tinto Reserva
- Homenaje Tinto Crianza
- Homenaje Tinto
- Homenaje Rosado
- Homenaje Blanco
- Marco Real Reserva de Familia Tinto Reserva
- Marco Real Colección Privada Tinto Crianza
- Marco Real Blanco Chardonnay



ARRIBA, MUSEO DE LA VIÑA Y EL VINO DE NAVARRA. ABAJO: IMAGEN DE UNA BODEGA Y DE LA VINOTECA

OCHOA

Bodegas Ochoa es una empresa familiar que cuida el cultivo de sus 143 hectáreas de viñas elaborando vinos de calidad. Parte de las viñas están situadas junto a la bodega en Olite y es en la finca El Bosque de Traibuenas donde está la mayor parte del viñedo. Esta bodega familiar, dirigida por Javier Ochoa, ha sabido adaptarse a los tiempos actuales y ahora se ha incorporado su hija Adriana, también enóloga. Ambos trabajan para y por la calidad de sus vinos desde la viña y hasta el producto final.

DATOS CLAVE

- **DIRECCIÓN**
Alcalde Maillata, 2
- **TELÉFONO**
948 740 006
- **PÁGINA WEB**
www.bodegasochoa.com
- **HORARIO** (*)
Lunes a Viernes.
De 11:30 a 15:30 h.
- **MARCAS DE VINO**
- Tinto Gran Reserva
- Tinto Reserva
- Tinto Crianza Tempranillo
- Tinto Crianza Merlot
- Tinto Crianza Cabernet Sauvignon
- Vendimia Seleccionada Tinto Crianza
- Tinto Graciano & Garnacha
- Tinto Joven Garnacha & Tempranillo
- Rosado de Lágrima
- Rosado Garnacha
- Blanco Viura & Chardonnay
- Dulce de Moscatel
- Destilado de Orujo de Moscatel
- MdO Moscato de Ochoa

PAGOS DE ARAIZ

Pagos de Araiz se ha construido y acondicionado con las últimas y más novedosas tecnologías para la elaboración de vino, integrando también múltiples innovaciones en gestión y control de viñedo. Los visitantes que acuden a la bodega podrán disfrutar, en instalaciones perfectamente acondicionadas, de todos los servicios que ofrece la bodega: desde visitas guiadas por personal especializado -recorriendo todo el proceso de creación del vino, del viñedo a la sala de cata- hasta la degustación de menús típicos de la zona en acogedores comedores decorados con obras de arte y con incomparables vistas de los viñedos propios de Pagos de Araiz.

DATOS CLAVE

- **DIRECCIÓN**
Camino de Araiz, s/n
- **TELÉFONO**
948 399 182

- **PÁGINA WEB**
www.bodegaspagosdearaiz.com
- **HORARIO** (*)
Lunes a Sábado a las 10, 12, 14, 18 y 19:30 h.
Domingo y festivos a las 11 y 13 h.
- **MARCAS DE VINO**
- Pagos de Araiz Tinto Crianza
- Pagos de Araiz Tinto
- Pagos de Araiz Rosado

PIEDEMONTA

Fundada en 1992 por un grupo de viticultores, el principal objetivo de Piedemonte es crear un nuevo concepto de empresa basado en la calidad y el esfuerzo constante por evolucionar de acuerdo a los requerimientos del mercado. Esta bodega demuestra así el espíritu y la filosofía de una empresa capaz de adaptarse a los cambios cuidando los detalles y garantizando la calidad de sus productos.

DATOS CLAVE

- **DIRECCIÓN**
Rúa Romana, s/n
- **TELÉFONO**
948 712 406
- **PÁGINA WEB**
www.piedemonte.com
- **HORARIO** (*)
Martes y Jueves a las 11:30 a 16:30 h. de marzo a agosto. De noviembre a febrero a las 11:30 h.
Miércoles a las 11:30 a 16:30 h. de marzo a agosto.
- **MARCAS DE VINO**
- Piedemonte Reserva
- Piedemonte Crianza
- Piedemonte Crianza Cabernet
- Piedemonte Crianza Merlot
- Piedemonte Gamma Tinto
- Piedemonte Tempranillo
- Piedemonte Merlot
- Piedemonte Rosado
- Piedemonte Chardonnay
- Piedemonte Gamma Blanco
- Piedemonte Moscatel

SEÑORÍO DE ANDIÓN

Señorío de Andión representa la culminación del proyecto de la Familia Belasco por elaborar un vino de la máxima calidad. Para ver cumplida esta ilusión se ha construido en Olite una excepcional bodega, con el objetivo de elaborar, sólo en las mejores cosechas, un único vino de guarda. Señorío de Andión cuenta, además, con los recursos más avanzados para el desarrollo de todos los procesos de elaboración y crianza del vino. Entre ellos, cabe mencionar la "Sala de los Aromas". Se trata de la infraestructura más completa de toda España ya que cuenta con cuarenta y seis aromas identificados, estructurados y

ordenados lo que forma, sin duda, un recorrido que invita a las personas que la visitan a ejercitar sus sentidos y les enseña a almacenar en su memoria aromas y olores que le van a permitir disfrutar mejor del vino cuando lo cante o lo deguste.

DATOS CLAVE

- **DIRECCIÓN**
Ctra. Pamplona-Zaragoza, km. 38
- **TELÉFONO**
948 712 193
- **PÁGINA WEB**
www.senoriodeandion.com
- **HORARIO** (*)
Viernes y Sábados Pases a las 10:30, a las 12:30 y a las 17:00 (verano) y 16:30 (invierno)
Domingo Pases a las 10:30 y a las 12:30 h.
- **MARCAS DE VINO**
- Señorío de Andión Tinto seleccionado 15 meses en barrica
- Señorío de Andión Moscatel Vendimia Tardía

VEGA DEL CASTILLO

Ubicada en las instalaciones de la que fuera la primera bodega cooperativa de Navarra, fundada en 1911 por don Victoriano Flamarique. De aquella época conserva la estructura típica, así como los aperos y maquinaria de labranza.

DATOS CLAVE

- **DIRECCIÓN**
Rúa Romana, 7
- **TELÉFONO**
948 740 012
- **PÁGINA WEB**
www.vegadelcastillo.com
- **HORARIO** (*)
Lunes, Martes y Miércoles a las 9:30 y a las 11:30 horas
- **MARCAS DE VINO**
- Merak Tinto
- Tinto Crianza
- Tinto Garnacha Cepas Viejas
- Tinto Cabernet Sauvignon
- Tinto Merlot
- Tinto Tempranillo
- Tinto de Agricultura Ecológica
- Rosado
- Blanco
- Dhube Vega del Castillo
- Alcor Vega del Castillo
- Marqués de la Real Defensa

RESTAURANTES

Casa Zanito
Decorado con maderas nobles que crean un ambiente cálido y agradable, este restaurante

ofrece una carta basada en la cocina tradicional navarra, con productos típicos de la tierra así como de temporada y de mercado y una cuidada carta de vinos.

Rúa Mayor, 16. Teléfono: 948 740 002

Gambarte

La comida casera y la variedad de su carta de vinos hacen del restaurante Gambarte de Olite un destino ideal para disfrutar de la gastronomía típica de la Zona Media.

Rúa del Seco, 15. Teléfono: 948 740 139

Parador Príncipe de Viana

Reflejos medievales crean un ambiente íntimo en su comedor donde la degustación de la cocina tradicional de Navarra establece un nivel de calidad comparable a la de sus productos más típicos.

Pza. Teobaldos, 2. Teléfono: 948 740 000

ALOJAMIENTOS

Hotel Casa Zanito

En el año 1954 abrieron las puertas de esta casa que hoy continúa ofreciendo su servicio por segunda y tercera generación. Situado en el centro de la ciudad de Olite, ofrece una estancia de lo más confortable.

Rúa Revillas s/n. Teléfono: 948 741 873

Hotel La Joyosa Guarda

El hotel toma su nombre de la torre del Castillo de Olite en la que estuvo confinada Blanca de Navarra. Ubicado en el casco histórico de esta localidad medieval, ocupa una casa-palacio de finales del siglo XVIII que ha sido completamente remodelada. Pasado y presente, modernidad e historia, se enlazan así en un conjunto arquitectónico asombroso.

Rúa de Medios, 23. Teléfono: 948 741 303

Hotel Merindad de Olite

Junto al Castillo-Palacio de los Reyes de Navarra, se levanta el hotel Merindad de Olite. Restaurado entre los restos de una muralla romana, sus paredes guardan el estilo rústico característico de la capital de la Merindad, proporcionando a sus huéspedes un cálido ambiente y un trato exquisito.

Rúa de la Judería, 11. Teléfono: 948 740 735

Parador Príncipe de Viana

Edificio histórico levantado a principios del siglo XV. Y tras los múltiples avatares sufridos, hoy el confort y la historia se unen armoniosamente para facilitar a las y a los viajeros una estancia inolvidable.

Pza. Teobaldos, 2. Teléfono: 948 740 000

OTROS

Vinoteca Algarra

Julián Algarra, un inquieto olitense amante y conocedor del mundo del vino, es propietario de la Vinoteca Algarra situada junto al Museo de la Viña y el Vino de Navarra y el Palacio Real de Olite. Cuenta con una cuidada y excelente selección de vinos y productos de la Denominación de Origen Navarra que agradará a los paladares más exigentes.

Rúa San Francisco, 21. Tel.: 948 712 279

Museo de la Viña y el Vino de Navarra

Situado en un antiguo palacio rehabilitado del siglo XVII, le ofrece la oportunidad de acercarse a la cultura del vino y descubrir los secretos de nuestro bien más preciado: el vino de Navarra.

Plaza Teobaldos, 4. Tel.: 948 741 273

Guiarte. Servicios Turísticos

La empresa ofrece los servicios de guías profesionales, visitas guiadas a Olite, diseño de rutas a medida por la Navarra Media, visitas a bodegas, organización de catas, cursos de iniciación a la cata y jornadas vitivinícolas. Gestiona las visitas al Castillo de Olite, a las Iglesias de Santa María y San Pedro y el Museo del Vino de Navarra. Trabajan en diferentes idiomas: castellano, euskera, inglés y francés.

Plaza Teobaldos, 4. Tel.: 948 741 273

Los interesados en obtener una información más detallada tienen a su disposición la web: www.rutadelvinodenavarra.com

(*) ES RECOMENDABLE LLAMAR CON ANTELACIÓN. FUERA DE ESTOS HORARIOS PUEDEN CONCERTARSE VISITAS PARA GRUPOS