



Nafarroako Enoturismo Gida



Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua

AURKIBIDEA

01	● Bodega Mendiko Upategia	Aibar Oibar	15	● Viña Zorzal Wines	Corella
01	● Bodegas Olimpia	Cáseda Kaseda	15	● Bodega Inurrieta	Falces Faltzes
01	● Bodega Eslava	Eslava Eslaba	16	● Bodegas Aguirre	Falces Faltzes
02	● Bodegas Caudalía	Lerga	16	● Bodegas Armendáriz	Falces Faltzes
02	● Bodega de Liédena	Liédena Ledea	16	● Bodegas Ontañón	Fitero
02	● Bodegas Aristu	Lumbier Irunberri	16	● Bodega Finca Milagro	Milagro
02	● Bodegas Azpea	Lumbier Irunberri	16	● Bodegas Escudero	Monteagudo
03	● Bodega San Francisco Javier	Sada Zare	16	● Bodegas Itxas Harri	Monteagudo
03	● Nekeas	Añorbe	17	● Bodegas Campos de Enanzo	Murchante
03	● Bodega Reyno de Artajona	Artajona Artaxoa	17	● Finca la Cantera	Murchante
03	● Bodegas y viñedos Artazu	Artazu	18	● Señorío de Arinzano	Aberin
04	● Navarrosotillo	Beire	18	● Bodegas Alore	Andosilla
04	● Bodega Angel de la Guarda	Berbinzana Berbintzana	18	● Bodegas Bagordi	Andosilla
04	● Bodegas Manzanos Campanas	Campanas Arrizabalaga	18	● JF Arriezu Bodegas	Andosilla
04	● Azul y Garanza Bodegas	Carcastillo Zarrakaztelu	19	● Bodegas Cadarso Ciordia	Aras
05	● Bodega del Monasterio de la Oliva	Carcastillo Zarrakaztelu	19	● Amatria Bodegas	Ayegui Aiegi
05	● Bodegas Viña Valdorba	Garinoain Garinoain	19	● Bodegas Irache	Ayegui Aiegi
05	● Bodega Ozalder	Larraga	19	● Bodegas Pago de Larrainzar	Ayegui Aiegi
05	● Bodegas Macaya	Larraga	20	● Bodegas Biurko Gorri	Bargota
05	● Bodegas de la Casa del Lúculo	Mendigorría	21	● Bodega y Viñas Valdelares	Cárcar
06	● Pagos de Obanos	Obanos	21	● Bodega Coop. San Cristóbal	Ciraquui Zirauki
06	● Bodega Cosecheros Reunidos	Olite Erriberri	21	● Bodegas Iturdaki	Ciraquui Zirauki
07	● Bodega Unsi	Olite Erriberri	22	● Bodegas Emilio Valerio	Dicastillo Deikaztelu
07	● Bodegas Marco Real	Olite Erriberri	22	● Bodegas y Viñedos Quaderna Vía	Igúzquiza Iguzkitza
08	● Bodegas Pagos de Araiz	Olite Erriberri	23	● Bodega Tandem	Lácar Lakar
08	● Bodegas Piedemonte	Olite Erriberri	23	● Bodegas Lezaun	Lácar Lakar
08	● Bodegas Vega del Castillo	Olite Erriberri	24	● Bodegas Alconde	Lerín Lerín
08	● Bodegas Viña Palacios	Olite Erriberri	24	● Bodegas Fernandez de Arcaya	Los Arcos
09	● Ochoa	Olite Erriberri	25	● Bodegas Valcarlos (Grupo Faustino)	Los Arcos
09	● Bodega de Sarria	Puente la Reina Gares	25	● Bodegas y Viñedos Alzania	Los Arcos
09	● Aseginolaza y Leunda	San Martin de Unx	25	● Bodega la Cruz de Mañeru	Mañeru
09	● Bodega San Martin	San Martin de Unx	26	● Bodegas Barón de Ley	Mendavia Mendabia
10	● Bodegas Ayerra	San Martin de Unx	26	● Bodegas Mainegra	Mendavia Mendabia
10	● Bodegas Beramendi	San Martin de Unx	26	● Bodegas Marqués del Atrio	Mendavia Mendabia
10	● Bodegas Maximo Abete	San Martin de Unx	26	● Viñedos y Bodegas Lyng	Mendavia Mendabia
11	● Les Domaines de Lupier	San Martin de Unx	26	● Bodegas Asensio	Sesma
11	● Sarah Selections Wines	San Martin de Unx	27	● Bodegas Olarra (Ondarre)	Viana
12	● Pago de Cirsus	Ablitas	27	● Bodega Rioja Vega	Viana
12	● Bodegas Manero Barricarte	Azagra	27	● Bodegas Castillo de Monjardin	Villamayor de Monjardin
12	● Bodegas Viñazagra	Azagra	27	● Bodegas Aroa	Zurucúain Zurukúain
12	● Bodegas Manzanos Azagra	Azagra	28	● LMT Wines	Cizur Menor Zizur Txikia
13	● Bodegas Viña Magaña	Barillas	28	● Bodega Otazu	Etxauri
13	● Bodegas y Viñedos Ubeta	Barillas	28	● Hnos. Úriz Induráin	Villava Atarrabia
13	● Finca Albret Príncipe de Viana	Cadreita	29	● Baztango Zurie-Ana Iriarte	Arizkun
13	● Bodegas Malón de Echaide	Cascante	29	● Katxalin	Baztan
13	● Bodegas Marqués de Montecierzo	Castejón			
14	● Hacienda Logos	Castejón			
14	● Bodegas Gran Feudo	Cintruénigo			
14	● Vinos y Viñedos Dominio Lasierpe	Cintruénigo			
14	● Marqués De Berol	Corella			
15	● Bodegas Camilo Castilla	Corella			
15	● Bodegas Corellanas	Corella			
15	● Viña Aliaga	Corella			

ENTURISMOKO EREMUAK

- ZANGOZERRIA - AURREPIRINIOAK
- ERDIALDEA
- ERRIBERA
- ESTELLERRIA
- IRUÑA ETA IRUÑERRIA
- BAZTAN - BIDASOA



AIBAR OIBAR

Bodega Mendiko Upategia

Camino del monte, s/n
31460 Oibar

Tel. 671 031 371

info@bodegamendiko.com

www.bodegamendiko.com

- **Ardoak eta olioak salgai.**
- **Bisita gidatua** euskaraz eta gaztelaniaz, **dastatzea** (informala) eta **pintxoak** barne patxadan. Pintxoak: hirugiharra eta txistorra txingarretan, taldeentzat.
- **Bisita mahastira.**

CÁSEDA KASEDA

Bodegas Olimpia

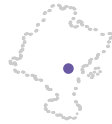
Avd. Río Aragón, 1 - 31490 Kaseda

Tel. 948 18 62 62

www.bodegasolimpia.com

www.pagosdeobanos.com/tienda

- **Ardoak salgai.**
- www.pagosdeobanos.com/tienda



ESLAVA ESLABA

Bodega Eslava

C/Chirria, s/n - 31494 Eslava

Tel. 948 73 31 85 / 674 744 847

rebeca@bodegaeslava.es

www.bodegaeslava.es

- **Bisita gidatua.**
 - **Upeltegi + Eslabako Santa Criz packa.** Eslaban, Santa Criz dago, Nafarroan kontserbatutako hiri erromatar monumentalena.
 - **Aztarnategia + museoa + upategia packa:** Bisita gidatua Eslabako Santa Criz aztarnategira eta «Santa Criz: Erromaren islak baskoien lurraldean» erakusketa arkeologikora.
- Ondoren, Bodega Eslava bisitatuko da eta, hautatu bada, ardoa dastatuko da.

- **Upategia nork bere kasa bisitatzea.**

Zatoz eta ibili upategiko ataletan barrena. Paraje de Guezari gure ardoa egin eta pausatzen dugun deposituak eta upelak ikusiko dituzu.

- **Ardo-dastatzea.**
- **Esperientzia mahatsak biltzen.**

Upategia mahats-bilketaren garaian bisitatuz gero, bilketaren beraren eta ardoa egiteko prestaketaren pauso guztiak gertutik ezagutu ahalko dituzu. Deposituetan hartitzen ikusiko duzu, eta, nahi izanez gero, Paraje de Guezari gure ardoaren muztioa probatu ahal izango duzu.

- **Ardoak salgai.**



Nafarroako
Enoturismo
Gida



LERGA

Bodegas Caudalía

C/San Francisco Javier, 14 - 31494 Lerga

Tel. 670 833 340 / 616 799 091

info@bodegascaudalia.com

www.bodegascaudalia.com

Nafarroako Historiaren bihotzean dago Lerga: Xabierko gaztelua, Leireko monasterioa, Eslabako Santa Criz hiri erromatarra eta Galipentzu talaia-herria, ekialdean, eta Erriberri eta Uxue, Erdi Arokoak biak, hegoaldean.

Ehun urtetik gorako andui eta olibondoen artean ardoaz, paisaiaz eta erromatarren eta Erdi Aroko aztarnez gozatu ahal izango dugu. Jabeen eskutik, elaborazio-prozesua ezagutu eta mahasti eta ardoarekiko pasioaz gozatu duzu.

Haurrekin bazatuz, zuhaitzetan zizelkatutako animalien paseoak edo Oletan zaharberritutako errotak abentura bihurtuko dute bisita.

- **Bisita gidatua.**
- **Premium bisita.**
- **5 ardoren Flight dastatzea.**
- **Premium dastatzea.**
- **Garnatxa esperientzia.**
- **Esperientzia mahastian eta olibondoan.**
- **Jarri proban zure burua eta egizu zeure ardoa esperientzia.**
- **Wine bar lorategiduna** giro lasai eta erlaxatuan.
- **Ardo-denda.**
- **Taldean bisitak eta otorduak antola daitezke** (jarri harremanetan upategiarekin)

Bisitu gure webgunea informazio gehiago nahi izanez gero: **www.bodegascaudalia.com/enoturismo**



LIÉDENA LEDEA

Bodega de Liédena

Ctra. de Jaca, s/n

31487 Ledea

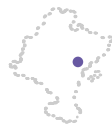
Tel. 948 870 280

info@bodegadeliedena.com

www.bodegadeliedena.com

● **Ardoak salgai.**

www.bodegadeliedena.com/tienda



LUMBIER IRUNBERRI

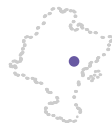
Bodegas Aristu

C/San Bartolomé, s/n

31440 Irunberri

Tel. 948 398 098

bodegasaristu@gmail.com



LUMBIER IRUNBERRI

Bodegas Azpea

Camino del Iturbero, s/n

31440 Irunberri

Tel. 948 880 433

info@bodegasazpea.com

www.bodegasazpea.com

● **Ardoak salgai.**

● **Otordu-zerbitzua.**

Dastatze-menua, upategiko hainbat ardo probatzeko.

● **Bisita gidatuak eskaintzen dira manuairekin batera.**

● **Taldean bisitak.** Astegunetan, eta daten arabera. Aurretik erreserbatu behar da.

● **Jarduerak.** Nahi diren jarduerak egin daitezke, baldin eta upategiaren funtzionamendurekin bateragarriak badira.





SADA ZARE

Bodega San Francisco Javier

C/Arrabal, 2 - 31491 Zare
Tel. 948 87 74 33
bodega@bodegadesada.com
www.bodegadesada.com

- Enoturismoko eskaintza.
- Ardoak salgai dendan.
- Bisita gidatua taldeentzat soilik.
- Bisita gidatua eta dastatzea taldeentzat.
- Bisita mahastira taldeentzat soilik.
- Ardoak dastatzea taldeentzat.
- Ardoak dastatzea eta aperitiboa taldeentzat.

Jarduera guztiak aldez aurretik erreserbatu behar dira.



AÑORBE

Bodega Nekeas

C/Las Huertas, s/n - 31154 Añorbe
Tel. 948 350 296
nekeas@nekeas.com
www.nekeas.com

- Bisitak eta dastatzeak aldez aurretik eskatuta



ARTAJONA ARTAXOA

Bodega Reyno de Artajona

Avd. Diputación, s/n - 31140 Artaxoa
Tel. 948 36 40 60

- Enoturismoko eskaintza.
- Ardoak salgai upategian.



ARTAZU

Bodega y viñedos Artazu

Ctra. Puente la Reina - 31109 Artazu
Tel. 945 600 119
comunicacion@artadi.com
www.bodegasartazu.com

- Ardoak salgai upategian.
www.bodegasartazu.com/tienda



BEIRE

Navarrsotillo

C/ La Lavandera - 31393 Beire

Tel. 948 690 523

info@navarrsotillo.com

www.navarrsotillo.com

Familia ardogilea gara, eta gure ardoak geure mahastietatik datoz. Ardo biodinamiko eta beganoak egiten ditugu soilik, ziurtatuak.



BERBINZANA BERBINTZANA

Bodega Ángel de la Guarda

C/ Mayor, 40 - 31252 Berbintzana

Tel. 618 69 54 43

bodegacoop.berbinzana@gmail.com

● Upategiaren irekiera eta ardoak saltzea.

Larunbatero, 12:30etik 14:00etara.

● **Mahasti Eguna.** Bisita gidatua, ardo-dastatzearekin eta aperitiboarekin Mahastiak eta plantazioak bisitatzea.

Beste egunetarako, jarri harremanetan upategiarekin.

- **Ardoak salgai.**
- **Bisita nor bere kasa.**
- **Bisita gidatua.**
- **Bisita gidatua eta dastatzea.**
- **Bisita gidatua taldeentzat soilik.**

Erreserbatu aldeztu aurretik.

- **Bisita mahastira.** Erreserbatu aldeztu aurretik.
- **Ardo-dastatzea.** Erreserbatu aldeztu aurretik.
- **Ardoak dastatzea aperitiboarekin.**
- **Esperientzia mahatsak biltzen.**

Erreserbatu aldeztu aurretik.

- **Bestelako esperientziak.**
- **Nekazaritza biodinamikoari buruzko ikastaroak.** (10 lagunekoko taldeak, erreserba eginda).

CAMPANAS ARRIZABALAGA

Bodega Manzanos Campanas

Avd. Zaragoza, 1 - 31398 Arrizabalaga

Tel. 948 692 500

info@manzanos.com

www.bodegasmanzanos.com/bodegas/campanas

● Upategiaren irekiera eta ardoak saltzea.

Larunbatak, 12:30etik 14:00etara.

● Ardoak salgai.

www.bodegasmanzanos.com/vinos



CARCASTILLO ZARRAKAZTELU

Azul y Garanza Bodegas

C/ San Juan, 19 - 31310 Zarrakaztelu

Tel. 659 857 979

fernando@azulygaranza.com

www.azulygaranza.com

- **Bisita gidatua mahastira eta upategira eta dastatzea.**

Bodega Monasterio de la Oliva



Ctra. Mérida, s/n - 31310 Zarrakaztelu

Tel. 948 71 50 55

bodega@monasteriodelaoliva.org

www.bodegamonasteriodelaoliva.jimdo-free.com

● **Ardoak salgai.**

www.bodegamonasteriodelaoliva.jimdo-free.com/comprar-vino-1/

Bodegas Viña Valdorba



31395 Garinoain

Tel. 948 72 05 05

bodegasvaldorba@bodegasvaldorba.com

www.bodegasvaldorba.com



Bodega Ozalder

Paraje Cascayuelo, s/n - 31251 Larraga

Tel. 948 926 036 / 625 445 367

bodega@ozalder.es | export@ozalder.es

www.ozalder.es

● **Ardoak salgai.**

Astehenetik ostiralera, 09:00-18:00.

Larunbatak, 09:00-14:00.

● **Bisita gidatua.** Aurrez erreserbatu.

● **Bisita mahastira.** Aurrez erreserbatu.

● **Ardo-dastatzea.** Aurrez erreserbatu.

Bodegas Macaya



Ctra. Berbinzana, 74 - 31251 Larraga

Tel. 948 711 549

info@bodegasmacaya.com

www.bodegasmacaya.com/

● **Bisitak.**

www.bodegasmacaya.com/enoturismo



Bodegas La Casa de Lúculo

Ctra. de Larraga, 17 - 31150 Mendigorría

Tel. 948 34 31 48

bodega@luculo.es

www.luculo.es

● **Ardoak salgai.**

● **Lúculo Esentzia esperientzia.**

Bisita upeltegira eta bi ardoren **dastatze** gidatua.

6 eta 20 pertsona bitarteko taldeak. Urte osoan, mahats-bilketan izan ezik.

● **Lúculo Arima esperientzia.**

Bisita mahastira eta upategira eta bi ardoren **dastatzea**.

6 eta 20 pertsona bitarteko taldeak.

Asteburuetan, urte osoan.

Aurrez erreserbatu.

● **Lúculo Inspirazioa esperientzia.**

Bizi ezazu **enologia** izatearen esperientzia.

Upategiko barietate bakarreko ardoekin lan egingo duzu, zuk maite duzun

coupagea sortzeko. Zure *coupagearen*

botila bat emango dizugu.

4 eta 10 pertsona bitarteko taldeak.

Maiatzetik irailera.

Aurrez erreserbatu.



OBANOS

Bodegas Pago de Obanos

Ctra. Pamplona-Logroño, s/n
31151 Obanos

Tel. 638 059 513

enoturismo@vitilia.es

www.pagosdeobanos.com

Upeltegiak areto zabalak ditu, bisitariek gure ardoak egiteko eta gordetzeko metodoak ikas eta ezagut ditzaten prestatuak.

Gure upeltegia % 100 irisgarria da, eta, gainera, zure nahiak asetzeko modurik onena aurkituko dugu: taldeentzako bisitak hainbat hizkuntzatan, dastatze espezializatuak, bazkariak taldeentzat, areto zabala enpresa-bilerak egiteko...

● Ardoak salgai.

Astelenetik ostiralera, 09:30etik 13:30era.

Larunbat eta igandeak, 10:00etatik 14:00etara.

● Bisita nor bere kasa.

● Bisita gidatua.

Hizkuntzak aukeran: Ingelesa.

● Bisita gidatua dastatzearekin.

● Bisita gidatua taldeentzat soilik.

● Ardo-dastatzea.

● Ardo-dastatzea aperitiboarekin.

● Bestelako esperientziak.

Enpresa-topaketak, kirol-ospakizunak, etab.

● Bisita gidatua otordu-zerbitzuarekin.

Jantoki egokitua (60 pertsona gehienez) edo catering-zerbitzua (barrika-aretoan).

● Museoa/ Erakusketa.



OLITE ERRIBERRI

Bodega Cosecheros Reunidos

Plaza San Antón, 1

31390 Erriberry

Tel. 948 74 00 67 / 686 31 28 63

info@bodegacosecheros.com

www.bodegacosecheros.com

JARDUERAK ERRESERBARIK GABE

● Nafarroako ardoak eta produktuak salgai.

● Bisita nor bere kasa upategi museora.

● Ardo-dastatzea Nafarroako produktuekin.

● Enoturismoa familientzat.

JARDUERAK ERRESERBAREKIN
Etengabe ari gara antolatzen jarduera berriak, zu harritu nahian.
Kontsultatu gure webgunea egunean egoteko.

● Ardo-dastatzearen hastapenak.

● Uztartzea.

Nafarroako ardo eta produktuen harmonia.

● Paseoa zaldi ganean mahastietan barna eta dastatzea upategian.

● Bisita antzetzua upategira eta dastatzea.

● Bisita gidatua upategi museora.

● Bisita gidatua dastatzearekin.

● Bisita gidatua dastatzearekin taldeentzat.

● Bisita eskola-taldeentzat.

● Mahats-dastatzea.

(bilketa-garaian)





OLITE **ERRIBERRI**

Unsi

Rúa del Alcalde Maillata, 3c
31390 Erriberrri

Tel. 689 482 741

enoturismo@unsiwines.com

www.unsiwines.com

- **Bisitak mahastietara 4x4 batean.**
- **Musika zuzenean.**
- **Uztartzea Nafarroako produktuekin.**

*Jarduera guztiak alde zurretik
erreserbatu behar dira.*



OLITE **ERRIBERRI**

Bodegas Marco Real

Rúa Romana, 81 - 31390 Erriberrri

Tel. 948 712 193

enoturismo@grupolanavarra.com

marcoreal@grupolanavarra.com

www.bodegasmarcoreal.com

- **Bisita gidatuak asteburuetan.**
"Aromen aretoa" eta 3 ardo eta olio bat dastatzea.

Iraupena: 1:15 h.

Ostiralak: 2 bisita hilean, kontsultatu.

Orduak: 10:30, 12:30 eta 16:00

Larunbat, igande eta jaiegunak:

Orduak: 10:30 eta 12:30

- **Terraza Erriberrira begira,** ardo bat eta pintxoak (urdaiazpikoa eta solomoa) hartzeko.

Galdetu libre dagoen.

- **Ardoak salgai.**

Astelehenetik ostegunera: 08:00etatik 13:30era.

Ostiralak: 10:00etatik 14:00etara eta 15:30etik 17:30era.

Larunbat, igande eta jaiegunak:
10:00etatik 14:00etara.

ERRESERBAK

Telefonoa: 948 712 193

Helbide elektronikoa:

enoturismo@grupolanavarra.com

Webgunea: gure webgunean formularioa betez, esteka honetan:

www.bodegasmarcoreal.com/enoturismo/ven-a-visitarnos/





OLITE **ERRIBERRI**

Bodegas Pagos de Araiz

Camino de Araiz, s/n - 31390 Erriberrri

Tel. 948 926 963

enoturismo@bodegas.masaveu.com

www.bodegaspagosdearaiz.com

BISITA UPATEGIRA

● **Ardoa, artea eta kultura ingurune pribilegiatuan.**

Pagos de Araiz bisitatzea Erdi Aroko herri batean *château* estiloko upategi ikusgarri bat aurkitzea da. Erriberriren kanpoaldean dago. Ezagutu bertako mahats-itsasoa, lanak, ardoak eta *terroira*.

Esperientziak hauek barne hartzen ditu:

● **Bisita gidatua upategira eta arte-erakusketara eta gure finkako ardo adierazgarrietako hiru dastatzea gazta-aperitibo batekin*.**

*Elikagai horietakoren batekiko intolerantzia izanez gero, beste batzuk zerbitzatu ditzakegu.

Ordutegia:

asteartetik larunbatera, 11:00 eta 16:00etan.

Kontsultatu beste ordutegi batean bisitatzeko aukera.

Iraupena: 1:30 h. inguru.

15 lagun gehienez.

Hitzordua aldez aurretik eskatu behar da.

PAGOS DE ARAIZ ZURE KABUZ

(Flight dastatzeak)

● **Pagos de Araiz zure kabuz dastatzea + aperitiboa.**

● **Blanco zure kabuz dastatzea + aperitiboa.**

Asteartetik ostiralera:

13:00etatik 17:00etara.



OLITE **ERRIBERRI**

Bodegas Piedemonte

Rúa Romana, s/n - 31390 Erriberrri

Tel. 948 712 406

visitabodega@piedemonte.com

www.piedemonte.com

- **Ardoak salgai.** ● **Erakusketara-aretoa.**
- **Bisita gidatua taldeentzat.** Gutxienez 6 lagun upategian eta ardo-dastatzeak Nafarroako gaztarekin (ikus ordutegiak).
- **Bisita + 3 ardo dastatzea.**
- **Bisita + 2 ardo dastatzea.**

OLITE **ERRIBERRI**

Bodega Vega del Castillo



Rúa Romana, 7 - 31390 Erriberrri

Tel. 948 740 012

info@vegadelcastillo.com

visitas@vegadelcastillo.com

www.vegadelcastillo.com



OLITE **ERRIBERRI**

Viña Palacios

Rúa Cerco de Fuera, 10 - 31390 Erriberrri

Tel. 616 055 414

bodega@vinapalacios.es

www.vinapalacios.es

● **Ardoak salgai.** ● **Bisita gidatua.**

Hitzorduarekin biak.



OLITE **ERRIBERRI**

Ochoa Viñedos y Bodegas

C/Miranda de Arga, 35 - 31390 Erriberri

Tel. 948 740 006

info@bodegasochoa.com

www.bodegasochoa.com

- **Ardoak salgai.**
- **Bisita gidatua eta 3 ardo dastatzea ogiarekin, gure olioarekin, bi gazta-motarekin eta txokolaterekin.**

Gure upategian barnako ibilaldi gidatu honetan, ardoa ulertzeko dugun modu berezia ezagutuko duzu, duela sei belaunalditik hona gure printzipioekin, gure lurrarekin eta gure historiarekin bat datorrena.

- **Mahats-bilketa esperientzia.**
- **Mahats-dastatzea.**
- **Kanpoko terraza eta dastatzeko eremua (barneko enoteka).**

Gure ardoak probatzeko toki ezin hobea. Errazioak ere zerbitzatzen ditugu (hestebeteak, gazta edo biak batera). Ardoak kopaka har ditzakezu, baina kopa txikiak (flight) ere har ditzakezu, ardo bat baino gehiago dastatu ahal izateko.

- **Zuzeneko musika/Karta.**

Ostiral eta larunbateko arratsaldeetan, zuzeneko musikarekin goza dezakezu gure terrazan. Karta labur baina oso zaindua eskaintzen dizugu.

- **Terraza**
- **Jatetxeekin elkarlanean aritzen gara bileretarako/taldeentzat.**



PUENTE LA REINA **GARES**

Bodega de Sarría



Señorio de Sarría, s/n - 31100 Gares

Tel. 948 202 200

info@bornosbodegas.com

www.bodegadesarria.com

Informazioa jasotzeko, jarri harremanetan upategiarekin:

www.bodegadesarria.com/enoturismo

SAN MARTÍN UNX

Aseginolaza & leunda



31495 San Martín Unx

info@aseginolazayleunda.com

www.aseginolazayleunda.com

- **Ardoak salgai.**
- www.aseginolazayleunda.com/find-us**



SAN MARTÍN UNX

Bodega San Martín

Ctra. Sangüesa, s/n

31495 San Martín Unx

Tel. 948 738 294

admon@bodegasanmartin.com

www.bodegasanmartin.com/es

- **Ardoa salgai** astelehenetik igandera.
- **Bisita gidatua taldeentzat.**
- **Bisita gidatua taldeentzat + 2 ardo dastatzea.**
- **Ardo-dastatzea.**
- **Bisita gidatu birtuala.** Laster, 360°-ko esperientziarekin (kontsultatu).



SAN MARTÍN UNX

Bodegas Ayerra

Ctra. a Olite, km 2,5 - 31495

San Martín Unx

Tel. 677 408 648

info@bodegasayerra.com

www.bodegasayerra.com

● **Ardoak salgai.**

● **Bisita gidatua eta dastatzea.**

Ordubete inguruko bisita, bi ardo dastatzen bukatzen dena.

Aurrez eman behar da izena.



SAN MARTÍN UNX

Bodegas Maximo Abete Viticultores & Winemakers

Ctra. Estella-Sangüesa, Km 43,5

31495 San Martín Unx

Tel. 641 107 238 / 948 386 525

enoturismo@bodegasmaximoabete.com

www.bodegasmaximoabete.com

GUERINDA ESPERIENTZIA

4 URTAROAK:

● **Bisita ardoa egiteko eta ontzeko instalazioetara.**

● **4 ardo dastatzea + aperitiboa + 2 pintxo.** Garaiko tokiko artisau-produktua.

Iraupena: 12:00etatik 14:00etara.

Adingabeak: Muztioa + 2 pintxo.

Urte osoan gomendatua, zein urtaro dastatu nahi duzu?

Aurrez eman behar da izena.

GURE SUSTRAIAK ESPERIENTZIA:

● **Ibilaldia "Peralope" mahastira.**

● **Bisita ardoa egiteko eta ontzeko instalazioetara.**

● **4 ardo dastatzea + aperitiboa + 2 pintxo.** Nafarroako 0 km-ko artisau-produktua.

Iraupena: 3 h / 11:00-14:00.

Adingabeak: Muztioa + 2 pintxo.

Oinetako erosoak gomendatzen dira paseorako, eta txanoa, beroa/hotza egiten badu ere.

Ibilaldi irisgarria: ordubeteko iraupena (joan-etorria).

Erreserba 24 ordu lehenago.



SAN MARTÍN DE UNX

Bodega Beramendi

Ctra. Tafalla, s/n - 31495 - San Martín Unx

Tel. 948 738 262

info@bodegasberamendi.com

www.bodegasberamendi.com

● **Ardoak salgai.**

● **Bisita gidatua.**

● **Bisita gidatua + dastatzea.**

● **Ardo-dastatzea.**



GOZATU ESPERIENTZIA:

● **Bisita ardoa egiteko instalazioetara.**

Winebar, Terraza.

● **Kit - Barbakoa.**

Txistorra, ogia, xirmenduak, barbakoarako behar diren tresnak.

● **Gozatu 4 ardo dastatuz.**

Iraupena: 3 h / 12:00-15:00.

Adingabeak: Muzttoa.

Udaberritik urriaren erdildera bitartean egitea gomendatzen da.

Erreserba 24 ordu lehenago.

PREMIUM ESPERIENTZIA:

● **Bisita ardoa egiteko instalazioetara.**

Winebar, Terraza.

● **Gozatu "Guerinda+" gamako 4 ardo dastatuz.**

4 Gourmet artisau-produktuekin uztartzea.

Iraupena: 3 h (180 min) 11:00-15:00.

Erreserba 24 ordu lehenago.

TIPI-KATA ESPERIENTZIA

ARRATSALDEAK UPELTEGIAN:

● **Bisita ardoa egiteko instalazioetara.**

Winebar, Terraza.

● **Gozatu 2 ardo + pintxoa dastatuz.**

Iraupena: 60 min

Ordutegiak: 16:30 / 17:00 / 17:30 / 18:00.

Adingabeak: Muzttoa + pintxoa.

Oharrak: Arratsaldeetan. *Aldez aurretik erreserbarik ez badago, ordutegia malgua da.*

Erreserbatzea gomendatzen da.

WINE BAR & TERRAZA:

● **Eremu irisgarriak.** Maskotak onartzen dira. Etorri ezagutzera:

- **Wine Bar**, giro gozo eta atseginetara, urte osoan.

- **Terraza**, gure ardo-kartaz kopaka edo botilaka gozatzeko, Nafarroako 0 km-ko artisau-produktuen errazioekin.

UPATEGIKO DENDA:

● **Nafarroako artisau-produktuak, 0 km-koak, ekologikoak, Guerinda eta Guerinda+ gure ardeekin batera.**

Geuk eginak dira, ekologikoak eta gure ingurunea errespetatzen dutenak.

Asteleheneretik larunbatera:

10:00 - 15:00 / 16:00 - 19:00.

Igandeak:

10:00 - 15:00.

Udan 20:00ak arte luzatzen dugu ordutegia, eta, zubietan, igande arratsaldeetan irekitzen dugu.

Gure proposamen enoturistiko, esperientzia eta bizipen guztiak kasuan kasuko talde-motara molda daitezke.

SAN MARTÍN UNX

Les Domaines de Lupier

31495 San Martín Unx

Tel. 948 738 294

info@domaineslupier.com

www.domaineslupier.com



SAN MARTÍN UNX

Sarah selections wines

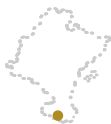
Ez du upategirik Nafarroan. Mahatsak San Martín Unxeko mahastietakoak dira.

Tel. 945 600 670

sarah@sarahselections.com

www.sarahselections.com





ABLITAS

Bodega Pago de Cirsus

Ctra. de Ablitas a Ribaforada, Km 5
Ablitas 31523

Tel. 948 386 427

info@pagodecirsus.com / Reservas:
repcion.hotel@pagodecirsus.com
www.pagodecirsus.com

- **Bisita upeltegira eta upel-aretoa.**
 - **3 ardoren dastatze komentatua.**
 - **Aperitiboa.**
- 60 minutu inguru.
- **Ardoak salgai.**
 - **Gure ardoak dastatzea.**
 - **Jatetxean bazkaldu edo afaltzea**
- Pago de Cirsus.**

Gozatu proposamen zintzo batez mahasti eta ikuspegi zoragarrien artean. Produktu ekologiko eta hurbilekoekin egindako plater tradizional berrituek osatzen dute, gehienbat. Pago de Cirsus ardoak gozagarri betiere.

● **Ostatua + Jatetxea.**

(2 pertsona)

Barne dauden zerbitzuak:

Ostatua.

Botila bat ardo.

Gosari kontinental.

Bazkaria edo afaria gure Gourmet jatetxean.

Bizikletak erabiltzea finkaren inguruan ibiltzeko.

Goi-mailako gela.



AZAGRA

Bodegas Manero Barricarte

C4 31650, Pol. Ind. - 31560 Azagra

Tel. 696 68 20 75

info@bodegasmanero.com



AZAGRA

Bodegas Viñazagra

C/ Cortes de Navarra, 119 - 31560 Azagra

Tel. 948 692 137

info@vinazagra.es

www.vinazagra.es

● **Ardoak salgai.**

Gure biltegian (Industrialdea, A kalea, 2. zk. Azagra).

● **Bisitak upeltegira eta mahastira.**

Astelehenetik ostiralera, aurretik ordua eskatuta soilik.

AZAGRA

Bodegas Manzanos Azagra

Ctra. NA 134, km. 49 - 31560 Azagra

Tel. 948 692 500

info@manzanos.com

www.bodegasmanzanos.com/bodegas/azagra/#



● **Ardoak salgai.**

<https://bodegasmanzanos.com/vinos>



BARILLAS

Bodegas Viña Magaña

C/ Arrabal, 8 - 31523 Barillas
Tel. 948 85 00 34
bodegas@vinamagana.com
www.vinamagana.com

- Ardoak salgai.

BARILLAS

Bodegas y Viñedos Ubeta



Crta. de Malón, km.0,5 - 31523 Barillas
Tel. 678 421 303
ubeta@ubetawines.com
www.ubetawines.com

- Ardoak salgai.
www.ubetawines.com/vinos-de-monte

CADREITA

Finca Albret. Príncipe de Viana



Crta. Cadreita – Villafranca, s/n
31515 Cadreita
Tel. 948 40 68 06
info@fincaalbret.com
www.fincaalbret.com

- Ardoak salgai.
www.fincaalbret.com/vinos



CASCANTE

Bodegas Malón de Echaide

Ctra. Tarazona, 33 - 31520 Cascante
Tel. 948 85 14 11
visitas@malondeechaide.com
www.malondeechaide.com

- Ardoa salgai.
- Bisita gidatuak eta 3 eta 5 ardo dastatzea.
- Dastatzearen hastapena.
- Dastatze-aretoa.
- Bisita mahastira eta ingurunera 4x4 eta/edo buggy batean.
- Bisita pertsonalizatuak taldeentzat.
- Bisita gidatua, bazkaria tokiko jatetxe batean.
- Dastatzea musikarekin taldeentzat.
- Taldeentzako bisitak pertsonalizatzea.



CASTEJÓN

Bodega Marqués de Montecierzo

C/San José, 62 - 31590 Castejón
Tel. 948 814 414
info@marquesdemontecierzo.com
www.marquesdemontecierzo.com

- BISITA / DASTATZEA / APERITIBOA
- Bisita Museo-aretoa/Erakusketa-aretoa. Upategiaren historia eta jatorriari buruzko hasierako azalpena.
 - Bisita upel-aretoa. Upeleko elaborazio-motak azaltzea sotoan.

● **Bisita hartzidura-aretoa.**

Ibilbidea depositu-aretoa barna eta urtaldien eta elaborazioen azalpen xehatua.

● **4 ardo top dastatzea.**

Chardonnay zuria | Odolusteko gorria
Erreserbako beltza | Pikor xeheko moskatela

● **Aperitiboak (2 pintxo pertsonako).**

Gazta ondua, errotako olioarekin bustitako herriko ogian, arbel baten gainean zerbitzatua.

Iraupena: Ordubete inguru.

Hizkuntzak: Gaztelania, ingelesa edo frantsesa.

Ordutegia: Astelehenetik larunbatera, 12:00 eta 18:00. Igande eta jaiegunak, 12:00etan.

Doako aparkalekua: Autoak eta autobusak.

Mugikortasun urriko pertsonak:

Sarbide irisgarria museora eta dastatzeetara.

APARTEKO URTEKO JARDUERAK

● **Escape room (gaztelania/ingelesa).**

● **Kirola eta ardoa (yoga-zumba).**

● **Mahats-bilketa haurrentzat.**

● **Dastatzea eta kontzertua.**

● **Upategia eta antzerkia.**

● **Bisita mahastira.**

● **Esperientzia mahatsak biltzen.**

● **Mahats-dastatzea**

● **Uztartzea.** ● **Wine Bar.**

● **Erakusketa ibiltariak**

CINTRUÉNIGO

Bodegas Gran Feudo

C/Ribera, 34 - 31592 Cintruénigo

Tel. 948 811 00

info@granfeudo.com

www.granfeudo.com

● **Jarduerak.**

www.granfeudo.com/visitanos



CINTRUÉNIGO

Vino y Viñedos Dominio Lasierpe

C/ Ribera, s/n

31592 Cintruénigo

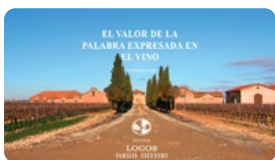
Tel. 948 811 033

comercial@dominiolasierpe.com

www.dominiolasierpe.com

● **Ardoak salgai.**

Caserón tabernan eta gure biltegian:
Bodega Carbonera (II. industrialdea, C
kalea, 2. zk.)



CASTEJÓN

Hacienda Logos

Ctra. Nacional 232, "Paraje la Sarda"

31590 Castejón **Tel. 608 745 429**

info@familiaescudero.com

www.familiaescudero.com/hacienda-logos

● **Jarduerak.** (Kontzultatu).

● **Ardoak salgai.**

www.familiaescudero.com/comprar

CORELLA

Marqués de Berol

Ctra. de Madrid, s/n

31591 Corella

Tel. 948 78 22 55

administracion@bodegaberol.com

www.bodegaberol.com



CORELLA

Bodegas Camilo Castilla



C/Sta. Bárbara, 40 - 31591 Corella

Tel. 948 78 00 06

info@bodegascamilocastilla.com

www.camilocastilla.com

● Ardoak salgai.

Astelehenetik ostiralera, 08:00-15:00.

CORELLA

Bodegas Corellanas



C/Santa Bárbara, 29 - 31591 Corella

Tel. 878 00 29

info@bodegascorellanas.com

www.bodegascorellanas.com/language/es

● Enoturismoko eskaintza.

www.bodegascorellanas.com/language/es/catas-y-visita

CORELLA

Viña Aliaga



Ctra. NA 161 km 3 - 31591 Corella

Tel. 948 40 13 21

sales@vinaaliaga.com

www.vinaaliaga.wixsite.com/vinaaliaga

● Enoturismoko eskaintza.

www.vinaaliaga.wixsite.com/vinaaliaga/nuestros-vinoses/catas-y-visita



CORELLA

Viña Zorzal Wines

Ctra. del Villar, s/n - 31591 Corella

Tel. 948 78 06 17

info@vinazorzalwines.com

www.vinazorzalwines.com

● Ardoak salgai.

Astelehenetik ostiralera, 09:30-13:30.



FALCES FALTZES

Bodega Inurrieta

Ctra. Falces - Miranda de Arga, km 30
31370 Falzes

Tel. 948 737 309

info@bodegainurrieta.com

www.bodegainurrieta.com

● Ardoak salgai.

● Bisita gidatua eta hiru ardo aperiti-boarekin dastatzea.

Iraupena: 90 minutu, gutxi gorabehera.

Ordutegia: Astelehenik larunbatera, 11:30.

Aldez aurreko erreserba.

Debeku da 14 urtetik beheitikoak sartzea.

Ez da onartuko maskotekin bisitatzea.



FALCES **FALTZES**

Bodegas Aguirre

Placeta de Añorbe,1
31370 Faltzes

Tel. **646 484 111**

info@bodegasaguirre.es

www.bodegasaguirre.es

- Enoturismoko eskaintza.
- Ardoak salgai.
- Bisita nor bere kasa. ● Ardo-dastatzea.



MILAGRO

Bodega Finca Milagro

Crta. NA 8713, Km 4 - 31320 Milagro

Tel. **948 861 219**

fincamilagro@fincamilagro.com

www.fincamilagro.com/es

- Ardoak.
- www.fincamilagro.com/es/aire-de-milagro



FALCES **FALTZES**

Bodegas Armendáriz

Avd. del Salvador, 9 bajos - 31370 Faltzes

Tel. **948 734 135 / 659 954 490**

info@bodegasarmendariz.com

www.comprarvinodenavarra.com

- Bisita gidatuak + bi ardo dastatzea edo dastatu gabe.

Erreserbatu aldeaz aurretik.

- Salmenta zuzena jendeari.

Ordutegiak: Astelehenetik ostiralera,
08:30etik 13:00etara eta 15:00etatik
19:00etara, eta larunbatak, 09:00etatik
13:00etara.



MONTEAGUDO

Bodegas Escudero

Avd. de los Fueros, 20

31522 Monteagudo

Tel. **948 843 102**

info@familiaescudero.com

www.familiaescudero.com/bodegas-escudero-navarra/

- Ardoak salgai.
- www.familiaescudero.com/comprar

FITERO

Bodegas Ontañón

Crta. Cascante s/n - 31593 Fitero

www.ontanon.es

- Enoturismoko eskaintza.
- www.ontanon.es/visitas



MONTEAGUDO

Bodegas Itxas Harri

C/Diseminado

31522 Monteagudo

Tel. **629 256 663**

ignacio.finkir@gmail.com



MURCHANTE

Bodegas Campos de Enanzo

C/ Mayor, 189 - 31521 Murchante

Tel. 948 83 80 30

info@enanzo.com

www.camposenanzo.com

● Ardoak.

www.camposenanzo.com/los-vinos



MURCHANTE

Finca La Cantera

Cantera de Santa Ana, s/n

31521 Murchante

Tel. 656 658 007

vinos@fincalacanterera.com

www.fincalacanterera.com

Artisau-upategi txikia gara, eta inguruan ditugu mahastiak. Horri esker, bertatik bertara azal ditzakegu elaborazio-prozesuaren urrats guztiak. Inausketatik botilaratzera arte.

BISITA GIDATUA

Enologoak berak egina.

Hauk barne ditu:

● Ibilaldia mahastian.

Paseoa eta egiten diren lanei buruzko azalpena.

● Ibilbidea upeltegian eta upel-aretoan.

Gure elaborazioen deskribapena: mahats-bilketa, hartzidurak eta ontzea.

● Aperitibo txikia eta gure ardoen dastatzea.

Gutxi gorabeherako iraupena: 90 minutu.

Gaztelaniaz, ingelesez eta frantsesez ematen dugu arreta.

● Salmenta zuzena upategian.

Aldez aurreko erreserba telefonoz/posta elektronikoz.





ABERIN

Arinzano

Ctra. Nacional 132, Km 3,1
31264 Aberin

Tel. 948 555 285

reservas@arinzano.com

www.arinzano.com

- **Misterioa bisita.**

Arintzanon 1055etik gordetako sekretu liluragarrien berri ematen du bisitak.

Esperientziak hauek barne hartzen ditu:

Bisita mahastira 4x4 batean.

Bisita upategira eta eraikin historikoetara.

Arintzanoko 3 ardo dastatzea, 3 premium pintxorekin edo gazta- eta hestebete-taularekin uztartuta.

Iraupena: 2 ordu inguru.

Oharra: 8 pertsona baino gehiagoko taldeentzat, **mahastia oinez bisitatzeari eskaintzen da.**

- **Ardoak salgai.**
- **Bisita pribatu gidatua eta dastatzea aperitiboarekin.**



ANDOSILLA

Bodegas Bagordi

Ctra. Estella, km 32 - 31261 Andosilla

Tel. 948 674 860

administración@bagordi.com

www.bagordi.com

- **Enoturismoko eskaintza.**
- **Ardoak salgai.**
- **Bisita gidatua.**
- **Bisita gidatua eta dastatzea.**
- **Bisita mahastira.**
- **Ardo-dastatzea.**
- **Ardoak dastatzea aperitiboarekin.**
- **Esperientzia mahatsak biltzen.**



ANDOSILLA

Bodegas Alore

Paraje La Pedrera, s/n

31261 Andosilla

Tel. 948 919 011

Whatsapp 681 316 328

info@bodegasalore.com

www.bodegasalore.com

- **Bisita gidatua eta dastatzea.**
- **Bisita mahastira.** (Bezeroak eskatzen badu eta baldintzak egokiak badira)
- **Ardoak dastatzea aperitiboarekin.**



ANDOSILLA

JF Arriezu Bodegas

Carta NA-8715, km 5,1

31261 Andosilla

Tel. 948 672 071 / 679 179 550

info@jfarriezu.com

pablo@jfarriezu.com

www.jfarriezu.com

- Ardoak salgai.
- Bisita gidatua taldeentzat soilik.
- Bisita gidatua eta dastatzea.
- Bisita mahastira.
- Ardo-dastatzea.
- Ardoak dastatzea aperitiboarekin.



AYEGUI **AIEGI**

Bodegas Irache

Avd. Monasterio, 1 - 31240 Aiegi

Tel. 948 551 608

irache@irache.com

www.irache.com

● Bisita eta dastatzea.

Bisitaren hasieran **upategiko instalazioak bisitatzan dira** (ordu bat eta hamabost minutu inguru), eta, amaieran, **gure urteko ardo batzuk dastatzen dira**. Hartara, mahastiak eta upategia bisitatzan dira, oro har.

Erreserbatu lehenago.

● Ardo-denda.

Upategian bertan eros ditzakezu gure ardoak. Azken urtaldiak lortuko dituzu, merkatura atera aurretik ere agian.

● Ardoaren Museoa.

Ardoa egiteko aspaldiko moduetara garamatzaten 200 pieza baino gehiago daude ikusgai hemen.

Gure ardoak dastatu eta botilaren bat erosi ahal izango duzu.



ARAS

Bodegas Cadarso Ciordia

*Crta. Viana – Aguilar de Codés, km 7
31239 Aras*

Tel. 650 444 377 / 626 237 679

info@bodegascadarso.com

www.bodegascadarso.com

- Ardoak salgai.
- Bisita gidatua eta dastatzea.
- Bisita mahastira.
- Ardo-dastatzea.
- Ardoak dastatzea aperitiboarekin.
- Bisita XVII. mendeko elurtegerira.



AYEGUI **AIEGI**

Amatria Vinos y Viñedos

Avd. Elgoibar 10 - 31208 Aiegi

Tel. 660 159 564

info@amatriabodegas.com



AYEGUI **AIEGI**

Bodega Pago de Larrainzar

Camino de la Corona, s/n - 31240 Aiegi

Tel. 948 550 421

info@pagodelarrainzar.com

www.pagodelarrainzar.com

● **Ardoak salgai.**

● **Bisita gidatua mahasti-lorategira eta upategira eta dastatze komentatua.**

LARRAINZAR ESPERIENZA:

Bisita mahastira eta upategira eta 3 ardo beltzen dastatze komentatua (Idiazabal gazta ere zerbitzatuko da).

LARRAINZAR PREMIUM ESPERIENZA:

Bisita mahastira eta upategira eta gure gama gorena eta ospetsuenaren 3 ardo dastatzea (Idiazabal gazta ere zerbitzatuko da).

KOPA ESKUAN ESPERIENZA:

Ibil zaitez gure upategi eta mahastian barna gure ardoetako 6 dastatzen dituzula elaborazio-prozesuaren urrats desberdinetan. Bisita amaitzeko, 4 ardoren dastatze komentatua egingo da (Idiazabal gazta ere zerbitzatuko da).

8 pertsonako taldeak, gutxienez.

LARRAINZAR PROFESIONAL ESPERIENZA:

Gure enologoaren eskutik, **Pago de Larrainzar ardoaren eta elaborazio-prozesuan dauden beste ardo batzuen dastatze bertikala** egingo dugu. Upeletatik aterako dira dastatuko diren ardo horiek.

● **Dastatzea bisitarikgabe.**

● **Aperitiboak:** Gure dastatze-iradokizunak aperitibo batekin osatu nahi badituzu, kalitatezko hestebeteak eta Idiazabal gazta eskaintzen dizkizugu.

● **Haurrentzako dastatzea.**

18 urtetik beherakoek ezin izango dituzte gure ardoak dastatu, eta bisita doakoa izango da haientzat. **Muztioa dastatu eta snack-ak eta Idiazabal gazta jateko aukera** izango dute.

Bisitak ordu eta erdi inguru irauten dute.

● **Larrainzar esperientzia eta bazkaria upeltegian.**

Bisita gidatua mahastira eta upeltegira, Pago de Larrainzar 3 ardoren dastatze komentatua eta bazkaria (gure sukaldariak taldearentzat propio prestatuko du, aldeztu aurretik aukeratutako menuaren arabera).

8 eta 40 pertsona bitarteko taldeentzat. Haurrek haurrentzako aukera izango dute eskura. **Kontsultatu taldeentzako beste**

aukera batzuk, hala nola hamaiketako informalak eta pintxo-karta ekitaldi pribatuetarako.

8 pertsonako taldeak, gutxienez.

Lagun-talde eta familientzat, baita enpresako taldeentzat ere.

● **Piknik esperientzia mahastian.**

Mahastian eta upategian paseatu ondoren, 3 ardoren dastatze gidatua egingo dugu mahastiaren aurrean dagoen gure begiratokitik. Hamaiketako informala zerbitzatuko dugu horren osagarri: patata-tortilla, urdaiazpikoa, txorizoa, saltxitxoa, solomoa, Idiazabal gazta eta postrea. Taldeentzat bereziki egokia, otordu informalak antola ditzakegu zuen neurria aire zabalean, bai mahastiaren inguruan, bai upategiaren ondoko beste toki batzuetan.

8 pertsonako taldeak, gutxienez.

● **Enpresako bilerak.**

Bildu zure enpresako lantaldea upategi batean. Zuentzat propio erreserbatuko da. Ardoaren inguruko hainbat jardueraren proposatzen dizkizugu, talde-lanean egun batez gozatzeko ingurune paregabe batean.

Bisitak: Asteleheneretik ostiralera eta larunbatetan.

Ordutegia: 11:00 h.

BARGOTA

**Bodegas
Biurko Gorri**



C/ Ponibal, s/n - 1229 Bargota

Tel. 948 64 83 70

ocijo@biurkogorri.com

www.biurkogorri.com

● **Ardoak salgai.**

● **Bisita gidatua taldeentzat soilik.**

● **Bisita gidatua eta dastatzea.**

● **Bisita mahastira.**

● **Ardo-dastatzea.**

● **Ardoak dastatzea aperitiboarekin.**

● **Ardoak.**

www.biurkogorri.com/nuestros-vinos



CÁRCAR

Bodega y Viñas Valdelares

Carretera Eje del Ebro, km 60

31579 Cárcar

Tel. 656 849 602

valdelares@valdelares.com

www.valdelares.com

- Ardoak salgai.
- Bisita nor bere kasa.
- Bisita gidatua.
- Bisita gidatua eta dastatzea.
- Bisita gidatua taldeentzat soilik.
- Bisita mahastira.
- Ardo-dastatzea.
- Ardoak dastatzea aperitiboarekin.
- Esperientzia mahatsak biltzen.
- Bestelako esperientziak.
- Mahats-dastatzea.
- Uztartzea.



CIRAUQUI ZIRAUKI

Bodega San Cristóbal

C/ Iturrizar, 1 - 31131 Zirauki

Tel. 948 34 20 77

info@bodegasancristobal.com

www.bodegasancristobal.com

Ardo beltza eta gorria botilaratu gabe, botilaratua edo 15 eta 5 litroko brikean saldu eta egitea. Antxekua marka. Mahats zaharren ardo beltz eta gorria ere botilaratu dugu. Garnatxa mahatsak dira, Ziraukiko mahats zaharrenetatik datozenak (batzuk XIX. mendekoak dira), eskuz bilduak.

- Ardoak salgai.



CIRAUQUI ZIRAUKI

Bodega Iturdaki

C/Eskintza, 6 - 31131 Zirauki

Tel. 649 516 871

biturdaki@gmail.com

Ardoak geure mahasti propioetatik datoz (4 hektarea guztira), eta eskuz bildu dira. Mahastiak ardua handi-handiz zaintzen dira ziklo osoan. Bilketa txikiak baina bikainak lortzen dira horrela, mahatsaren heldutasunari, kalitateari eta osasun-egoerari dagokienez. Upeltegia txikia eta artisau-erakoa da. Ohiko upategi ar kuduna eta lurpekoa da, ardo kontserbatzeko baldintza ezin hobekak dituena.

- Bisitak.
- Bisita gidatuak upeltegira, dastatze eta guzti. Gehienez ere 10-12 pertsona, aurretik ordua hartuta.
- Azaltzea eta dastatzea. (Kontsultatu datak) Mahatsekin egindako produktuen eta "azpiproduktuen" azalpena eta dastatzea.
- Mahats-dastatzea. (Kontsultatu datak)
- Ardoak salgai.



DICASTILLO DEIKAZTELU

Bodegas Emilio Valerio

Paraje de Argonga - 31263 Deikaztelu

Tel. 667 753 497

bodega@bodegasemiliovalerio.es

www.bodegasemiliovalerio.com

- **Ardoak salgai.**
- **Topa egitea ardoarekin eta urre likidoarekin.**

Bisita gidatua upeltegira eta oliba-errotara eta 3 ardo eta oiloa, ogi biribilean bustita, dastatzea upategiko terrazan.

Gutxi gorabeherako iraupena: 2 h.

Bisita programatuak larunbaterako, 12:00etan.

Beharrezkoa hitzordua aurretik hitzartzea.

Aste barruan bisita egiteko aukera, aurretik ordua hartuta. Gutxienez 6 pertsonako taldea osatu behar da.

- **Gozatu urtaldi berriaz.**

Bisita gidatua upeltegira kopa eskuan. Urtaldi berriko 5 ardo dastatuko dira, deposituetatik zuzenean hartzen direla.

Gutxi gorabeherako iraupena: 1,5 h.

Bisita programatuak larunbaterako, 12:00etan. Soilik azaroan, abenduan eta urtarrean.

Beharrezkoa hitzordua aurretik hitzartzea.

Aste barruan bisita egiteko aukera, aurretik ordua hartuta.

Gutxienez 6 pertsonako taldea osatu behar da.

- **Garagardoa eta ardo mahastien artean.**

Bisita gidatua La Vasconia garagardo-fabrikara, bi garagardo dastatzea, paseo gidatua mahastien artean upeltegira eta olio-errotara sartu aurretik, bisita haietara eta 3 ardo eta oiloa, ogi biribilean bustita, dastatzea upategiko terrazan.

Gutxi gorabeherako iraupena: 3 h.
Bisita programatuak larunbaterako, 12:00etan.

Beharrezkoa hitzordua aurretik hitzartzea. Aste barruan bisita egiteko aukera, aurretik ordua hartuta.

Gutxienez 6 pertsonako taldea osatu behar da.



IGÚZQUIZA IGUZKITZA

Bodegas y Viñedos Quaderna Vía

Ctra. Estella - Logroño, km 4

31241 Iguzkitza Tel. 948 55 40 83

comercial@quadernavia.com

oficina@quadernavia.com

www.quadernavia.com

- **Bisita, dastatzea, aperitiboa.**

Gure bisita upategira sentsorialagoa teknikoa baino, praktikoagoa teorikoa baino..., baina, batez ere, dinamikoagoa eta dibertigarriagoa. Dastatzea + aperitiboa eta mahastiak bisitatzea.

Erreserbatu egin behar da gure webgunean.

Uste dugu jende guztiak ez duela upategia bisitatu nahi baina bai gure ardoak probatu. Horregatik sortu dugu gure **Wine bar dotorea, gure ardoak dastatzeko eta hango ikuspegiez gozatzeko aukera** emango dizuna.

Hona hemen eskaintzen ditugun beste esperientzia batzuk:

- **Ardoak erostea** upeltegian bertan.
- **Parranda ardotegia Lizarran:** beste erkidego eta herrialde batzuetako ardo ekologikoa salgai.
- **Alojamendu turistikoa Lizarran:**

Casa de los Mil Años Parranda gure ardotegiaren gainean dago, hiriko toki nagusietako batean. 8 lagunentzako lekua du.

● **Landetxea Aberinen:** Casa del Cura landako ingurune natural batean dago, eta 12 laguntzeko lekua du.



LÁCAR LAKAR

Bodega Tandem

Crta. Pamplona - Logroño, km 35,9
(A12 salida 34 dirección Lorca)
31292 Lakar

Tel. 667 363 646

alicia@tandem.es

www.tandem.es

Upategia Donejakue bidean bertan dago.

- **Ardoak salgai.**
- **Bisita gidatua upategira eta, amaitzeko, bi ardo dastatzea.**
- **Ardo-dastatzea.**
- **Bisita eta ardo batzuen dastatze pertsonalizatua.**

Bisita guztiak aurrez ordua eskatuta egiten dira, posta elektronikoz edo telefonoz.



LÁCAR LAKAR

Bodegas Lezaun

Calle Egiarte, 1 - 31292 Lakar

Tel. 948 54 13 39

info@lezaun.com

www.lezaun.com

- **Bisita upategira kopa eskuan.**

Bisita gidatua upategira, mahastizaintzako eta ardogintzako tradizioari eta gaur egungo elaborazio-prozesuari buruzko azalpen barne, ibilaldia upategiko guneeetan barna, elaborazioa, ontzea, botilaratzea,...

Bisitan upategiko bi ardo dastatuko dira.

Gutxi gorabeherako iraupena: 1 h.

Gutxieneko taldea:

4 pertsona / 50 pertsona, gehienez.

Aurrez erreserbatu behar da.

- **Ardo-dastatzea.**

Bisita gidatua upategira, mahastizaintzako eta ardogintzako tradizioari eta gaur egungo elaborazio-prozesuari buruzko azalpena, ibilaldia upategiko guneeetan barna, elaborazioa, ontzea, botilaratzea,...

Ardoa dastatzearen hastapenak.

Ardoaren ezaugarri organoleptikoak (ikusmena, usaimena eta dastamena) baloratzen direnean kontuan hartu beharreko urratsen deskribapena.

Dastatze komentatua eta parte-hartzailea upategiko enologoaren eskutik, Lezaun gure ardo onenak ardura handiz hautatuko direlarik. Ardoei buruzko iruzkinak eta solasaldia.

Gutxi gorabeherako iraupena: 1:30 h.

Gutxieneko taldea:

8 pertsona / 30 pertsona, gehienez.

Aurrez erreserbatu behar da.

● **Ibilaldia mahastian barna zaldi-gurdian.**

Upategitik aterako gara gure ardogleetako batek lagunduta, zeinak ardogintzak gure bailaran izandako historia eta mahastizaintzako praktika berriak azalduko baitizkigu. Nekazaritza ekologikoaren eta biodinamikoaren hastapenak. Mota hori erabiltzen da Lezaun upeltegiko mahasti guztietan. / **Ardo eta mostoen dastatze komentatua mahastian.** Landutako barietate desberdinen inguruko azalpena eta mahatsen dastatzea (uda eta udazkena)

/ **Upategira itzuliko gara zaldi-gurdian inguruko ikuspegiez gozatzen dugun bitartean:** Urbasa eta Andia, Donejakue bidea, Allozko urtegia, Egjarte, Irantzuko Lurrak, Estellerriko Mendialdea.

Gutxi gorabeherako iraupena: 1:30 h.

Gutxienerako taldea:

8 pertsona / 12 pertsona, gehienez.

Aurrez erreserbatu behar da.

● **Dastatze-menua.**

Kalitatezko elikagaiekin, tokiko produktuarekin eta nekazaritza ekologikokoarekin egina.

Haurrentzako menuak daude.

Menua zeliakoentzat eta beganoentzat.

Taxi-zerbitzua (joan-etorria)

Galdetu prezioak.

Ostiraletik igandera irekita, eguerdian bakarrik. Afarietarako, itxita. Asteazkenetik, enkarguz, 8 pertsonatik gora.

● **Bizi ezazu mahats-bilketa.**

Iraila/Urria.

10:00etan. Mahats-bilketa. Mahatsbarietatea eta lurzatia hautatzea.

Mahatsak eskuz bildu, kaxatan sartu eta eta garraiatzea. / **11:30ean Hamaiketako mahastian:** txistorra, hirugiharra, baratzeiko produktuak parrillan eta ardo-dastatzea. / **12:00etan. Hautaketa eta prestaketa.** Mahatsak eskuz hautatzea eta txortenkantentzea upelean sartu aurretik. Tronçais haritz frantseseko upelak (500 litrokoak).

Bisita upategira.

Gutxi gorabeherako iraupena: 4 h.

Gutxienerako taldea:

12 pertsona / 25 pertsona, gehienez.

Aurrez erreserbatu behar da.



LERIN LERIN

Bodega Alconde

Crta. Calahorra, s/n - 31260 Lerín

Tel. 948 530 058

ventas@bodegasalconde.com

www.bodegasalconde.com

Bisita gidatua, 5 ardo dastatzea eta aperitiboa (tokiko hestebetea).

Bisita gidatua dastatzearekin, aperitiboa eta janari tipikoa (tokiko produktua):zainzuriak, patatak

txorizoarekin, arkume-saiheskiak ximenduen txingarretan, piperrak, udarea ardoarekin, kafea, kopa.

Nahi adina ardo.

12tik 45era bitarteko taldeentzat bakarrik.



LOS ARCOS

Bodega Fernández de Arcaya

La Serna, 31

31210 Los Arcos

Tel. 948 640 811

info@fernandezdearcaya.com

ventadirecta@fernandezdearcaya.com

www.fernandezdearcaya.es/enoturismo/

● **Ardoak salgai.**

● **Bisita gidatua mahastira eta ardandegira eta dastatze komentatua.**

● **Dastatze-aukerak:**

Dastatze orokorra: gure bi ardo beltzen dastatze gidatua, gure inguruko gaztarekin batera.

Kosher dastatzea: ALATE KOSHER gure ardo eskusiboaren dastatze gidatua.

Bodegas Fernández de Arcaya ardoen dastatze bertikala: Arcaya klubeko gure ardoetako hiru (Fernández de Arcaya Selección Privada) dastatuko ditugu, hiru urtalditakoak, gaztarekin batera. Stocka badago egingo da dastatzea.

Bodegas Fernández de Arcaya Premium dastatze bertikala: Arcaya klubeko gure ardoetako gutxienez sei (Fernández de Arcaya Selección Privada) dastatuko ditugu, hainbat urtalditakoak, gaztarekin batera. Stocka badago egingo da dastatze hori.

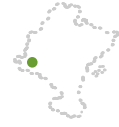
Dastatze osoa: ardo zuri bat, gorri bat eta bost ardo beltz dastatuko dira, hots, Bodegas Fernández de Arcayaren gama osoa, gaztarekin batera.

Dastatze-ikastaroa dastatzearekin: Gure zuzendari teknikoak zuzenduta.

Gutxienez 4 pertsonako taldeak (*kopuru horretara iristen ez bada gutxienezko zenbatekoa kobratzen da*).

Gutxi gorabeherako iraupena: 2 ordutik 3 ordua (*hautatutako dastatze-motaren arabera*)

Klimatologiak aukera ematen badu, ardo-dastatze komentatuak upategiko ataripean egingo dira.



LOS ARCOS

Bodegas y Viñedos Alzania

Cardiel, 1 - 31210 Los Arcos

Tel. 607 214 279

info@alzania.es **www.alzania.es**

● **Bisita upeltegira eta ardoak dastatzea.**

● **Bisita upeltegira, ardoak dastatzea eta aperitiboa.**

● **Bisita berezia taldeentzat.**

Ibilaldia ehun urtetik gorako mahasti historikoa, hiri erromatarraren hondakinak eta Antzinate Berantiarreko nekropolia ezagutzeko. Ardoak dastatzea aperitiboarekin.

LOS ARCOS

Bodegas Valcarlos



Ctra. Circunvalación, s/n - 31210 Los Arcos

Tel. 948 640 806

info@bodegasvalcarlos.com

www.bodegasvalcarlos.com/es

● **Informazioa.**

<https://visitabodegas.familiamartinezabala.com/es/actividades/visita-bodegas-valcarlos>



MAÑERU

Bodegas "La Cruz" de Mañeru

C/Autovía del Camino, s/n - 31130 Mañeru

Tel. 948 341 002

vinobelardi@vinobelardi.com

www.vinobelardi.com

● **Nafarroako ardoa, olio eta kontserbak salgai.**

● **Ardoarekin margotutako koadroen erakusketa.**

Denda urte osoan irekita, Urteberri-egunean eta Eguberri-egunean izan ezik. Lanegunak, 09:30etik 13:30era / 15:30etik 19:30era, eta jaiegunak, 09:30etik 14:30era.

MENDAVIA **MENDABIA**

Barón de Ley

Ctra. Mendavia a Lodosa, km 5,5
31587 Mendabia

Tel. 948 69 43 03

info@barondeley.com

www.barondeley.com

● **Ardoak salgai.**

www.barondeley.com/vinos



MENDAVIA **MENDABIA**

Viñedos y Bodegas Lyng

Crta. NA-134 km 88,5 / NA-1120 km 13,5
31587 Mendabia

Tel. 948 379 011 / 666 466 783

bodegaslyng@gmail.com

www.bodegaslyng.es

● **Ardoak salgai.**

Lanorduetan, upeltegian bertan.



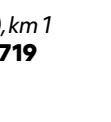
MENDAVIA **MENDABIA**

Mainegra

Crta. Mendavia-Lodosa (NA 8411), km 1
31587 Mendabia **Tel. 948 685 719**
mainegra@mainegra.com

● **Cavak salgai.**

● **Bisita gidatua** eta caven prozesu, elaborazio eta dastatzeen inguruko azalpen praktikoa.



MENDAVIA **MENDABIA**

Marqués del Atrio

Crta. de Logroño NA-134, km 86,200
31587 Mendabia

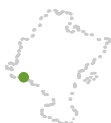
Tel. 948 379 994/948 379 995

visitas@marquesdelatrio.com

www.marquesdelatrio.com

● **Ardoak salgai.**

www.marquesdelatrio.com/vinos



SESMA

Bodegas Asensio

Avd. Almuza, 39 -31293 Sesma

Tel. 646 290 508

info@bodegasasensio.com

www.bodegasasensio.com

● **Ardoak salgai.**

www.bodegasasensio.com/tienda





VIANA

Bodega Ondarre

Crta. de Aras, s/n
31230 Viana

Tel. 948 64 53 00

bodegasondarre@bodegasondarre.es

www.grupobodegasolarra.com/

bodegas/ondarre

● **Ardoak salgai.**

Astelehenetik ostiralera, 08:00etatik
15:00etara.

VIANA

Bodega Rioja Vega



Crta. de Logroño - Mendavia, km 92
31230 Viana

Tel. 948 646 263

info@riojavega.com

www.riojavega.com

● **Bisitak.**

www.riojavega.com/visitanos



**VILLAMAYOR
DE MONJARDÍN**

Castillo de Monjardín

Ctra. General, s/n

31242 Villamayor de Monjardín

Tel. 948 537 412

contacto@monjardin.es

www.monjardin.es

● **Ardoak salgai.**

● **Bisitak upategira eta ardoak dastatzea.**

● **Otordu-zerbitzua. Uztartzea ardo
handiekin.**

ZURUCUÁIN ZURUKUAIN

Bodegas Aroa



C/Alapaz, 13

31292 Zurukuain

Tel. 948 92 18 67

info@aroawines.com

www.aroawines.com

● **Ardoak salgai.**

www.aroawines.com/vinos





CIZUR MENOR **ZIZUR TXIKIA**

LMT Wines

Cerro Amurdi
Zizur Txikia 31190
Tel. **645 841 928**
hola@lmtwines.com
www.lmtwines.com

- **Enoturismoko eskaintza.**
- **Bisita gidatua mahastira eta upategira dastatzearekin taldeentzat soilik.**
- **Ardoak salgai.**



ETXAURI

Bodega Otazu

Señorío de Otazu, s/n
31174 Otazu
Tel. **948 329 200**
info@bodegaotazu.es
www.bodegaotazu.es

- **“Señorío de Otazu” Bisita & Dastatzea.**
- “Señorío de Otazu” bisitak 180 minutu inguru irauten du upeltegian barna. **Ibilaldia** ere egingo da **Otazuko jaurerri historikoan barna**. Erdi Arokoa da, eta hauek guztiak ditu barne: XII. mendeko eliza erromanikoa, XIV. mendeko uxodorrea eta XVI. mendeko jauregia. Lorategietan, nazioarteko izen handiko artisten eskulturen bilduma dago ikusgai.

Ondoren, **upeltegi zaharra bisitatu da**. Otazu Fundazioaren museo historiko eta arte garaikideko gune bilakatu da egun. **Ibilbideak upategiko instalazio berrietan barna jarraitzen du**. Lurpeko upel-aretoa da bereziki aipagarria. **Bisitaren amaieran, hiru ardoren dastatze komentatua egiten da, bakoitzak pintxo elaboratu batekin uztartuta.**

- **Jolas zaitetz enologoa izatera.**

Upeltegia osorik bisitatu da. XII. mendeko Otazuko jaurerri historikotik hasiko da. Upeltegira bidean, **gure mahastiaren berezitasunei buruz hitz egingo dugu**. Jarraian, **ardo egiteko aretoa, botilatze-gira eta upel-aretoa joko dugu**. Ikusgarria da azken hori, eta “Ardoaren katedrala” esaten zaio). Jardueran zehar, **mahats-alea ardo handi bilakatzeko beharrezko etapa guztiak ezagutuko dituzte parte-hartzaileek**. Talde teknikoaren laguntzarekin, **ardo-barietate desberdinekin jolasten da**, bakoitzak nahasketari zer ematen dion ulertzeko. **Helburua da “enologo berriek” amestu eta diseinatutako ardora iristea.**

Informazioa eta erreserbak:
www.bodegaotazu.es/enoturismo

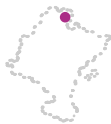
VILLAVA **ATARRABIA**

Hnos. Úriz Induráin



31610 Atrrabbia
Tel. **948 141 242**
urizindurain@gmail.com





ARIZKUN

Baztango Xurie

Larrabazterreko bidea, 15 - 31713 Arizkun

Tel. 660 890 007

info@baztangoxurie.eus

www.baztangoxurie.eus

Eskaintza enoturistikoa gaztelaniaz eta euskaraz:

● **Ardoak salgai.**

Zuzeneko salmenta eta azokak.

● **Bisita nor bere kasa mahastietara.**

● **Bisita gidatua ikasleentzat.**

Ostiralak, 10:00etatik 11:30era.

● **Bisita gidatua mahastietara/upategira, ardo-dastatzearekin.**

Larunbatak / Jaiegunak, 11:00etan *

● **Bisita gidatua mahastietara/upategira eta ardo eta tokiko produktuak ("Baztango zaporeak") dastatzea.**



Nafarroako Enoturismo Gida

Argitaratzailea:

Nafarroako Gobernua.
Landa Garapeneko eta Ingurumeneko Departamentua

Itzulpena:

Traducciones CCI

Diseinatzaile grafikoa:

Asis Bastida

L.G. NA 425/2024

Landa-lana eta datuen bilketa 2023ko ekainean amaituak



BAZTAN

Katxalin

Baztan

Tel. 650 94 06 19

info@katxalin.com

www.katxalin.com

● **Ardoak.**

www.katxalin.com

(ardoen atala)



Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua
Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente
Landa Garapeneko eta Ingurumeneko Departamentua

