



www.rutadelvinoenavarra.com



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 2021 -

### 8 BODEGAS OCHOA. Olite-Erriberri

**Visita "Vivimos a tu aire" (sin guía).** Recorre paseando por tu cuenta la bodega y, si quieres, amplía información sobre puntos clave con vídeos que hemos preparado para que los veas directamente en tu móvil.

**No necesitas reserva.**

**Horarios:** junio, julio y agosto de 10:30 a 14:30. Última entrada mínimo 30 min antes del cierre. **Duración:** Lo que tú decidas. **Aforo:** 6 personas máximo por grupo. **Precio adulto:** 1 vino por 5€, 2 vinos por 7€. Incluye pan con aceite, y chocolate. **Precio menores de 4 a 17 años:** 3€. Incluye 1 mosto, pan con aceite y chocolate.

**Visita "Vivimos el vino".** Experiencia Ochoa al completo disfrutando del mundo del vino en un ambiente cercano y familiar con esta visita guiada que dura 90 minutos y se catan 3 vinos con pan, aceite, quesos y chocolate. Imprescindible reserva previa en [www.bodegasochoa.com/enoturismo/](http://www.bodegasochoa.com/enoturismo/). Plazas limitadas.

**Precio:** 18€/persona adulta. Menores de 4 a 17 años: 5€ (incluye mosto, pan, aceite, quesos y chocolate). **Días junio:** J-D a las 12:00. **Días julio y agosto:** M-D a las 12:00. **Días septiembre:** L-V a las 12:00. **Más info:** 948740006 / [www.bodegasochoa.com](http://www.bodegasochoa.com) \*En septiembre es época de Vendimia, y es posible que haya algunas salas cerradas al público, por trabajos en la bodega.

### 3 BODEGA OTAZU. Señorío de Otazu

**Visita "Pago de Otazu":** Recorrido por la "Mejor bodega abierta al turismo" en 2020 por ACEVIN. Se visita el museo del vino y los espacios de arte contemporáneo de la Fundación Otazu, "la Catedral del Vino" y más. Incluye cata de 3 vinos con pintxos elaborados.

**Horario:** martes y jueves laborables a las 11:30h. Sábados: 10:30h. Imprescindible reserva previa. **Precio:** Adultos: 39,95€/ persona. Menores de 10 años, gratis; a partir de 10 años, 8€. **Más información y reservas:** [info@otazu.com](mailto:info@otazu.com), 948 32 92 00

**Visita "Señorío de Otazu":** Paseo por el Señorío de Otazu, su iglesia románica, una torre palomar y un palacio. También se visita el museo del vino (s. XIX) y las instalaciones de la bodega. Incluye cata de 3 vinos con pintxos elaborados.

**Horario:** M y J laborables a las 11:00h. Sábados: 10:00h. Imprescindible reserva previa. **Precio:** 49,95€/ persona. Menores de 10 años, gratis; a partir de 10 años, 9€ **Info. y reservas:** 948 329 200 / [info@otazu.com](mailto:info@otazu.com)

### 1 BODEGA LA CASA DE LÚCULO. Mendigorriá.

**El alma de Lúculo:** Paseo por el Señorío de Otazu, su iglesia románica, una torre palomar y un palacio. También se visita el museo del vino (s. XIX) y las instalaciones de la bodega. Incluye cata de 3 vinos con pintxos elaborados.

**Precio:** 12 €/pers. **Info. y reservas:** 948 343 148 / 606 69 75 98 / [bodega@luculo.es](mailto:bodega@luculo.es) / [www.luculo.es](http://www.luculo.es)

**La esencia de Lúculo:** Visita la bodega (antigua cooperativa) completamente reformada y equipada. Conoce la elaboración ecológica y nuestra filosofía que se refleja en nuestros vinos. Incluye cata de 3 de nuestros grandes vinos.

**Precio:** 10 €/pers. **Información y reservas:** 948 343 148 / 606 69 75 98 / [bodega@luculo.es](mailto:bodega@luculo.es) / [www.luculo.es](http://www.luculo.es)

### 8 BODEGAS PAGOS DE ARAIZ. Descubre una bodega estilo chateau. Olite-Erriberri

Conoce Pagos de Araiz y sus viñedos. Descubre el proceso de elaboración de sus vinos blancos, rosados y tintos, llenos de matices y personalidad. La visita combina naturaleza y arte. Incluye cata de tres vinos con degustación de productos.

**Duración:** 90min. **Precio:** 15 euros/persona. **Fechas:** junio, julio y septiembre: Sábados a las 11h. Agosto: L, X y V a las 17h. sábados a las 11h. **Compra de entradas:** [www.guiartenavarra.com](http://www.guiartenavarra.com)

### 9 PALACIO REAL DE OLITE. Historia en femenino: un brindis por Leonor de Trastámara. Tudela

Visita temática al Palacio Real de Olite en torno a la figura de Leonor de Trastámara, con cata de 3 vinos. Conoce figuras femeninas que fueron clave en el devenir del palacio que han pasado inadvertidas y, sin embargo, su papel ha escrito la Historia.

**Duración:** 90 minutos **Precio:** 20 €/persona **Fechas:** jueves 5 y jueves 19 de agosto a las 20h. **Compra de entradas:** [www.guiartenavarra.com](http://www.guiartenavarra.com)

### 8 GUIARTE NAVARRA. VISITA GUIADA "LOS SECRETOS DE OLITE". Olite

Paseo guiado por las calles y rincones de Olite con las explicaciones de la historia de la ciudad, así como divertidas anécdotas y curiosidades populares. Incluye una copa de vino de garnacha.

**Duración:** 120 minutos **Precio:** 9€/ persona **Fechas:** todos los sábados a las 10:30h. **Compra de entradas:** [www.guiartenavarra.com](http://www.guiartenavarra.com)

### 4 BODEGAS LEZAUN. Lácar

**Visita a bodega copa en mano:** Visita guiada a la bodega con explicación sobre la tradición vitivinícola y el proceso de elaboración actual y degustación de 2 vinos con producto de la zona. Grupo mínimo 4 personas.

**Horario:** L-D. Mañana y tarde a consultar. **Precio:** 5€/persona

**Cata de vinos:** Visita guiada a la bodega con explicación sobre la tradición vitivinícola y el proceso de elaboración actual + iniciación a la cata de vino comentada y participativa de los mejores vinos Lezaun con el enólogo de la bodega. Grupo mínimo 8 personas.

**Precio:** 9€/persona. **Horario:** lunes a domingo mañana y tarde a consultar.

**Paseo al viñedo en carreta de caballos:** Explicación de la historia de la viticultura y nuevas prácticas en nuestro valle. Introducción a la Agricultura Ecológica y Biodinámica. Incluye cata comentada de vinos y mosto en la viña + regreso en carreta de caballos. Grupos de entre 8-12 personas.

**Horario:** mañana y tarde a consultar. **Precio:** adultos: 10€. Niños 5€. **Info. y reservas:** 948 541 339 o envía un email a [info@lezaun.com](mailto:info@lezaun.com)

**Menú degustación con productos y vinos ecológicos:** Disfruta de un menú degustación elaborado con alimentos de calidad y de agricultura ecológica maridados con vinos ecológicos de Bodegas Lezaun. Disponemos de Servicio de taxi (ida y vuelta).

**Horario:** De viernes al mediodía hasta el domingo mediodía. Entre semana, bajo encargo, a partir de 8 personas. **Precio:** 42€/persona. Hay menú para niños. **Info. y reservas:** 948 541 339 o envía un email a [info@lezaun.com](mailto:info@lezaun.com)

### 10 NAVARK. Estella-Lizarra

Visitas guiadas, amenas y divertidas para conocer la historia, leyendas y anécdotas de Estella-Lizarra. Conoce el claustro de San Pedro de la Rúa, el Santo Sepulcro o el Palacio de los Reyes de Navarra.

**Horario:** S, D y L a las 11:00h. X, J y V a las 17:00h. **Precio:** 6€/ persona \*Consulta la posibilidad de realizar visitas guiadas en otros horarios, siempre con reserva previa a través del teléfono o la web. **Más información y reservas:** 647 765 919 / [visitas@navark.es](mailto:visitas@navark.es) / [visitarestella.com](mailto:visitarestella.com)

### 11 BODEGAS QUADERNA VIA. Visita enoturística a la Bodega de producción ecológica. Igúzquiza

Visita a la Bodega con cata de 3 vinos ecológicos, juegos en torno al vino y degustación de embutidos ecológicos. Tómate una copa de vino en su nuevo wine bar, Parranda, en la zona monumental de Estella-Lizarra.

**Horario:** De junio a septiembre. L-V 12:00 y 17:00h; S: 11:00, 12:30 y 17:00h; D: 12:00h. **Precio:** 10€/ persona. Niños gratis. Descuento por reservas on-line del 10%. **Más información y reservas:** 948 55 40 83 o envía un email a [comercial@quadernavia.com](mailto:comercial@quadernavia.com)

### 2 BODEGAS EMILIO VALERIO. Dicastillo

**Brindis con vino y oro líquido:** Conoce esta original y única bodega además de su trujal, ambos ecológicos, situada en Dicastillo. Prueba sus productos y acente en rico pan de hogaza. Brinda en la terraza con 3 de sus vinos.

**Fecha:** sábados de julio y agosto. **Hora:** 12:00h. **Precio:** 14€/persona

**Vino y cerveza, entre viñedos:** Conoce nuestra bodega, el trujal y la fábrica de cerveza artesana con un paseo entre viñedos en el entorno precioso que une ambos edificios singulares. Incluye cata de 2 vinos y 2 cervezas acompañados de pan de hogaza con aceite ecológico.

**Fecha:** sábados de julio y agosto. **Hora:** 11:00h. **Precio:** 20€/persona \*Debe formarse un grupo de al menos 6 personas para la realización de la visita. **Información y reservas:** 667 75 34 97 / [bodega@bodegasemiliovalerio.es](mailto:bodega@bodegasemiliovalerio.es)

## 5 MUSEO DE LA TRUFA. *Metauten*

**TrufaExperiencias de verano:** Visita guiada al Museo para ir a la “caza” de este hongo subterráneo con ayuda de perros truferos. Termina la jornada con una degustación de productos trufados.

**Hora:** sábados de verano 19:00h. Completa la experiencia con una cena en el Museo que te acercará al mundo de la trufa y a nuestra tierra.

**Domingos de verano:** 10:00 horas. **Precio:** 20€/adulto; 16€/niños; menores de 4 años

**Paseo guiado “entre trufas”:** Conoce la magia del diamante negro y su origen con una visita guiada al Museo de la Trufa, único en España en su temática. Paseo guiado por un truficultor con degustación de productos trufados.

**Fecha:** todos los fines de semana y festivos **Hora:** 11:00 horas  
**Precio:** 15€/adulto; 11€/niños; solo visita y paseo 6€/pax.

**Ruta guiada “al corazón de la trufa silvestre”:** Conoce todo sobre la trufa negra silvestre, la joya de Metauten, con esta ruta con guía autóctona + aperitivo en la Basílica de Santiago de Lokiz. Finaliza en la terraza del Museo de la Trufa con consumición.

**Fecha:** sábado 18 de septiembre **Hora:** 10:00 horas en el Museo de la Trufa  
**Precio:** 35€/persona. **Información y reservas:** 722 250 346 (también WhatsApp) / [info@museodelatrufa.com](mailto:info@museodelatrufa.com) \*Consulta también por las visitas Trufa y Vía Verde y TrufaBike.

## 6 CASA RURAL BASAULA. *Muneta*

**A 2 ruedas por el Valle de Allín:** Alójate con nosotros y conoce el valle pedaleando por paisajes que enamoran. Disfruta la naturaleza en la montaña, el aire limpio y el mundo rural. Elige entre bicicletas de montaña, de paseo y eléctricas.

**Incluye:** 2 noches en alojamiento y desayuno para 2 personas.  
\*Más personas, consultar precio. ½ jornada con bicicletas; rutas personalizadas.  
**Precio:** 150 € para 2 personas \*A partir del mes de SEPTIEMBRE.

**Paseo en burro en familia por Muneta:** Visita a nuestros animales para darles de comer, acariciarlos e historias sobre ellos. Terminamos dando un paseo en uno de nuestros burros (solo para peques).

**Incluye:** 2 noches en alojamiento para 4 - 6 personas, si sois más consúltanos precio + Visita a nuestros animales + Paseo en burro (para niños)  
**Precio:** 4 personas 260€ Basaula Berri; 6 personas 360€ Casa Rural Basaula.  
\*A partir del mes de SEPTIEMBRE.

**Saborea Tierra Estella:** Conoce Tierra Estella a través del paladar con 2 noches en alojamiento y desayuno para 2 personas + Picnic con productos locales y km0: vino, embutidos, verduras, quesos, carne, fruta, ...

**Precio:** 200€ para 2 personas. \*A partir del mes de SEPTIEMBRE

**Sé peregrino por un día:** Haz una etapa del Camino de Santiago personalizada con cultura, gastronomía, deporte que incluye 2 noches desde 2 a 14 personas + Botella de vino de Tierra Estella.

**Precio:** 2 personas: 150€ Basaula (habitación doble con baño). 4 personas: 300€ Basaula Berri. 6 personas: 420€ Basaula. **Más información y reservas:** 606 041 689 / [casarural@basaula.com](mailto:casarural@basaula.com) \*A partir del mes de SEPTIEMBRE

## 12 CASA RURAL LANDA. *Galbarra*

Paseo guiado por el monte de Galbarra observando la diversidad de mariposas autóctonas que crecen cerca de Casa Rural Landa, de la mano de un apasionado entomólogo.

**Precio:** 10€/pax; niños 5€. Grupo mínimo de 10 personas. Consultar posibilidad de visita para grupos menores de 10 pax. **Actividad+alojamiento:** 25€/persona en habitación doble y día (mínimo dos noches). **Info. y reservas:** 659 777 839 / [casaruralanda@hotmail.com](mailto:casaruralanda@hotmail.com) \*Julio, agosto y septiembre

## 14 LA CASONA DE PITILLAS. *Pitillas*

**Olite. Ruta del Vino. Colores y sabores.** Alójate en Pitillas y conoce los colores y aromas del vino de Navarra. Incluye cata de vino de Pitillas con explicación sus matices. Incluye aperitivo de chistorra y chistorra picante de Pitillas.

**Duración:** 2 horas aprox. **Precio:** 150€ para 6 personas.  
**Info. y reservas:** 652 792 292 / [lacasonadepitillas@gmail.com](mailto:lacasonadepitillas@gmail.com)

**Experiencia Yoga y relax. En la esterilla nos vemos.** Practica 2 horas de yoga con nuestro maestro Valen que te transmitirá la enseñanza de las posturas de una forma integral combinándola con la respiración. Desconecta en un entorno único.

**Incluye:** 2 horas aprox. 2h de yoga guiada. Por higiene es necesario que cada participante traiga su esterilla o colchoneta. \*Esta actividad sólo está disponible para los inquilinos de La Casona. Disponible sólo sábados por la mañana.  
**Info. y reservas:** 652 792 292 / [lacasonadepitillas@gmail.com](mailto:lacasonadepitillas@gmail.com)

**De romería a Ujué, por la senda de los romeros:** Excursión desde Pitillas hasta el pueblo medieval de Ujué con explicación sobre el origen de la romería, su historia y anécdotas + almuerzo, agua y vino de Pitillas + visita a la iglesia. Comida en Ujué opcional.

**Distancia:** 14 km. Recomendable para mayores de 16 años. \*Esta actividad sólo está disponible para los inquilinos de La Casona. **Precio:** 150€ para 6 personas.  
**Información y reservas:** 652 792 292 / [lacasonadepitillas@gmail.com](mailto:lacasonadepitillas@gmail.com)

## 13 LAS ERETAS. *Fusión de Cultura y Vino. Berbinzana*

Cata de 4 rosados y crianzas, así como variedades de uva. Se acompañará con varios tipos de gominolas. Incluye experiencia guiada con un arqueólogo en el Yacimiento del Museo Las Eretas.  
**Precio:** 15€ por persona **Hora:** 12.00h. **Duración:** 2h. **Fecha:** 4 septiembre  
**Reservas:** [info@rutasvivamus.com](mailto:info@rutasvivamus.com) / 617 189 957

## 7 BODEGAS MÁXIMO ABETE. *San Martín de Unx*

**Experiencia WINE-BAR:** Pásate por nuestro Wine-Bar y prueba nuestros vinos por copas o por botellas para tomar en la sala de barricas o en nuestra de terraza exterior acompañados de aperitivos de productos locales. No hace falta reserva previa.

**Experiencia “TERROIR”:** Visita al viñedo con experiencia sensorial: podrás tocarlo, olerlo y sentirlo + visita a bodega con cata de 4 vinos y aperitivo con productos de la zona (2 pintxos).

**Fechas:** S y D por la mañana **Hora:** 11.00h. **Duración:** 3h. **Precio:** 18€/persona adulta. 9€/menores \*Opción de servicio de entretenimiento para criaturas: 2h después de visita a viñedo, mínimo 8 peques.

**Experiencia “DISFRUTA”:** Incluye visita a la bodega + cata de 4 vinos y cesta de barbaoca (pan, txistorra, sarmientos...) con lo necesario para preparar un almuerzo en nuestra zona de asadores. \*Otros productos gastronómicos disponibles en nuestra tienda.

**Fechas:** S y D por la mañana **Hora:** 11.00h. **Duración:** 3h. **Precio:** 20€/persona adulta. 10€/menores

**Experiencia “PREMIUM”:** Visita especial a la bodega, en la que puedes catar nuestros vinos más exclusivos y acompañar cada uno de ellos de un producto gastronómico gourmet de nuestra tierra. Ecológico, Km0 y ¡100% auténtico!

**Fechas:** S y D por la mañana **Hora:** 11.00h. **Duración:** 3h. **Precio:** 35€/adultos

**Información y reservas:** [www.bodegasmaximoabete.com](http://www.bodegasmaximoabete.com) / Tel. 948386525 / WhatsApp: 637151118 – 661847094 / [enoturismo@bodegasmaximobaete.com](mailto:enoturismo@bodegasmaximobaete.com)

## 8 BODEGA COSECHEROS REUNIDOS. *Olite*

**Descubrir el vino a caballo entre viñedos de Olite:** Paseo a caballo por el viñedo con recorrido por el casco antiguo de Olite. Visita al museo de la bodega con degustación de 3 vinos (o mosto) con aperitivo.

**Duración:** 2h30'. Julio y agosto **Precio:** 40€/persona. Menores: 30€ (≤16años)  
**Información y reservas:** 948740067 / 686312863 / [www.bodegacosecheros.com](http://www.bodegacosecheros.com) / [info@bodegacosecheros.com](mailto:info@bodegacosecheros.com)

**¿Conoces la armonía de vinos y alimentos de Navarra?:** Juega con nosotros al interesante y sabroso juego de las armonías entre vinos y alimentos: quesos, chocolates o patés. Incluye degustación de 3 alimentos y 3 vinos.

**Duración:** 1h aprox. **Fechas:** Tercer sábado, a 18 h **Precio:** 15€ (≥18años). Grupo mínimo 5 personas y máximo, 8. **Información y reservas:** 948740067 / 686312863 / [info@bodegacosecheros.com](mailto:info@bodegacosecheros.com) / [www.bodegacosecheros.com](http://www.bodegacosecheros.com)

**Panorámica de los vinos de Navarra:** Iniciación a la cata degustando la gran riqueza vinícola que ofrecen nuestras tierras. Del blanco al tinto, con especial atención al rosado y sin olvidar el dulce de Moscatel. La cata incluye aperitivo.

**Duración:** 1h aprox. **Fechas:** sábados, 18:00h. **Precio:** 12€ (≥18años). Grupo mínimo 5 personas y máximo, 8. **Información y reservas:** 948740067 / 686312863 / [info@bodegacosecheros.com](mailto:info@bodegacosecheros.com) / [www.bodegacosecheros.com](http://www.bodegacosecheros.com)

**¿QUIERES VIVIR LA VENDIMIA EN LA RUTA DEL VINO DE NAVARRA?**

## 4 BODEGAS LEZAUN. *Vive la vendimia. Lácar*

Conoce de primera mano el proceso de elaboración del vino y disfruta la experiencia con una vendimia manual con almuerzo en el viñedo y degustación de vinos. Incluye visita al interior de la bodega.  
**Horario:** 10:00h. **Precio:** 18€/persona. **Info y reservas:** 948 541 339 / [info@lezaun.com](mailto:info@lezaun.com)

## 1 BODEGA LA CASA DE LÚCULO. *Día de Vendimia en Mendigorria. Mendigorria*

Vendimia y prensado de garnacha tinta centenaria en vaso a unos metros de la bodega. Aprende sobre la cata de uva + almuerzo de productos de la tierra + cata de 3 de nuestros vinos.

**Fechas:** primer, segundo o tercer fin de semana de septiembre (días a confirmar dependiendo año). **Precio:** 15€ adultos y 8€ menores **Info y reservas:** 948 343 148 / 606 69 75 98 / [bodega@luculo.es](mailto:bodega@luculo.es) / [www.luculo.es](http://www.luculo.es)

## 7 BODEGAS MÁXIMO ABETE. *SAN MARTÍN DE UNX*

La bodega en vendimia es pura energía: la uva entrando, los primeros mostos, las fermentaciones de los vinos... Visita a bodega, cata de 4 vinos y aperitivo con productos de la zona (2 pintxos).

**Fechas:** sábados y domingos por la mañana. **Horario:** 12.00h. **Precio:** 118€/persona adulta. Adultos, 9€/menores. **Info y reservas:** 948 343 148/606 69 75 98 / [bodega@luculo.es](mailto:bodega@luculo.es) / [www.luculo.es](http://www.luculo.es)



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.



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.



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.



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.

## LOCALIZACIÓN ACTIVIDADES

- |                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| 1 Mendigorria       | 8 Olite            |
| 2 Dicastillo        | 9 Tudela           |
| 3 Otazu             | 10 Estella-Lizarra |
| 4 Lácar             | 11 Igúzquiza       |
| 5 Metauten          | 12 Galbarra        |
| 6 Muneta            | 13 Berbinzana      |
| 7 San Martín de Unx | 14 Pitillas        |



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.



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.

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.