



*F. Olimpia*  
*Oficialdegui*

BODEGAS y VIÑEDOS

*Fieles a nuestro origen*



## NUESTRA HISTORIA

La pasión y el amor por el viñedo y el conocimiento en el arte de la viticultura han sido la herencia más importante de nuestra familia. Tres generaciones que han sabido mantener el compromiso con una idea que es mucho más que un proyecto empresarial: es un legado de familia, es nuestra forma de vida.

Desde este espíritu hemos conocido tiempos de bonanza y de estrechez, y de todo hemos aprendido. Siempre con un espíritu de trabajo y esfuerzo. El proyecto que inició nuestra abuela fue el comienzo de una estirpe dedicada a la viticultura y de una bodega que, hoy en día, sigue creciendo.

Hoy, la familia homenajea a su origen y a su legado bautizando su bodega más preciada con el nombre de nuestra abuela: Flavia Olimpia Oficialdegui.



22 de Abril de 1968

Querida hija:

Espero que sigas tan bien como la última vez que te vi. Eya sabes que me gustaría tenerte más cerca pero también sé que es tu voluntad seguir el camino que has comprendido.

Por aquí las cosas siguen como siempre: mucha trabajo en casa y tu padre, con el carácter que ya conoces, trabajando mil horas. Aunque tus hermanos Juan Fernando y Pablo Javier le ayudan mucho en la Bodega, siempre queda trabajo por hacer. Hace poco han acabado las obras en los depósitos que se necesitaban porque, afortunadamente, se está vendiendo más cada día. Solo le pido a Dios que sigan con la salud y la ilusión con la que están.

La pasada semana estuvimos comiendo en El Carrascal celebrando mi cumpleaños, toda la familia y unos amigos.

Esperando que puedas venir a vernos muy pronto, tu madre que te quiere.

F. Olimpia Oficialdegui



## FLAVIA OLIMPIA

*E*lla nos contaba que nació a mediodía, que su madre se acordaba perfectamente porque era un domingo y casi se pone de parto en misa. Ese domingo 15 de abril de 1917, en Artajona, nació nuestra abuela Flavia Olimpia Oficialdegui. Huérfana a una temprana edad, tuvo que ir a vivir a la casa de los tíos de Unzué y después a Ibero, con un tío cura. Pero nunca se olvidó de Artajona, su tierra, y tuvo la suerte de encontrar allá el amor: Javier, de su pueblo natal y agricultor. Con él se casó y tuvo nueve hijos.

Con mucho esfuerzo y trabajo pasaron de ser agricultores a tener su propia bodega y su tienda de vinos en Pamplona.

Una mujer de espíritu luchador, emprendedora y apasionada, así fue nuestra abuela Flavia Olimpia. Una tenaz trabajadora, cuyo esfuerzo y visión de futuro fue la fuerza creadora de todo un legado que hoy día sigue vivo en el espíritu de la familia.

## LA FAMILIA

*C*uatro miembros de la familia dirigen hoy esta singular bodega:

Pablo Javier Pérez de Ciriza, cabeza de familia, es el nexo de unión entre los valores originales de la Bodega y las nuevas generaciones. Junto con su hermano Juan Fernando, pusieron los pilares básicos para construir lo que hoy día es Bodegas Olimpia.

Fernando Pérez de Ciriza: actual gerente, ha tomado el testigo al frente de la Bodega e inició el proceso de internacionalización.

Actualmente dos personas más de la familia aportan juventud e ilusión al proyecto: Berta como Responsable de Exportación, que asume las funciones comerciales y de marketing de la Bodega apoyando el desarrollo y expansión de los vinos a nivel internacional. Y Pablo, encargado técnico de la Bodega, que, junto con el enólogo, se encarga de la elaboración y cuidado de nuestros vinos.



## LA BODEGA

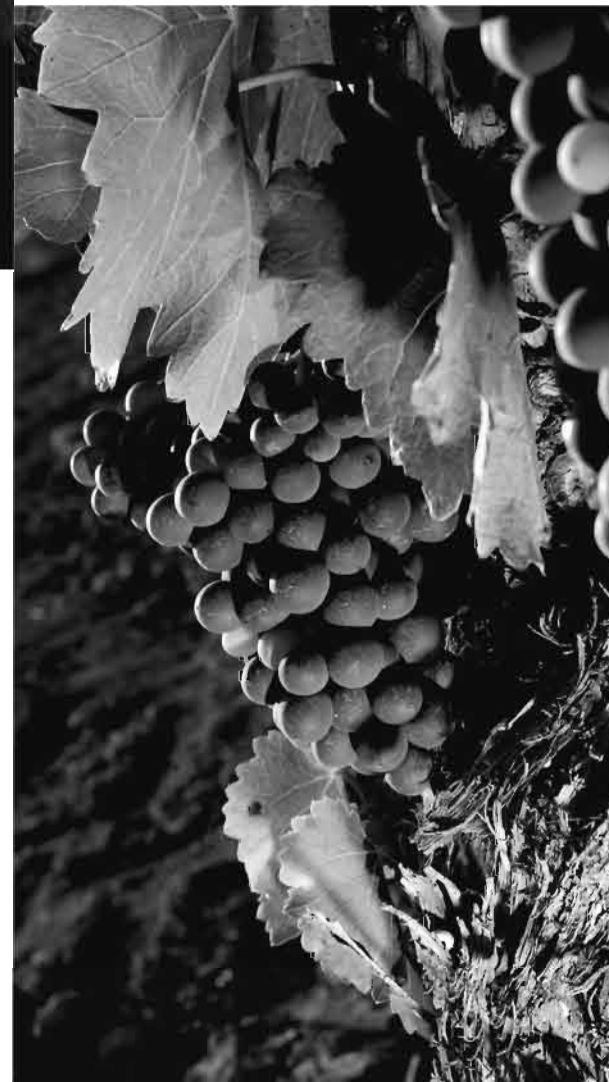
*L*a nuestra es una bodega pequeña, una de esas en las que no escapa un detalle, en la que todo está cuidado. En la Zona Media de Navarra y a la orilla del río Aragón se encuentra la localidad de Cáseda y en ella nuestra bodega. Un edificio construido en el año 1951, que combina los aspectos más tradicionales con las nuevas tecnologías enológicas. Todos sus depósitos son de hormigón, excelentes para la vinificación y para conservar en su máximo esplendor la fruta y la frescura de nuestros vinos. En nuestra sala de crianza conviven en armonía barricas de roble francés, americano y también navarro, que nos dan vinos perfectamente ensamblados y equilibrados que combinan los aromas frutales y las bondades de la garnacha con los aportes delicados de las barricas donde han reposado.





## LOS VINOS DE LA FAMILIA

*La uva Garnacha, nuestra variedad por excelencia, es la sólida base donde se asientan nuestros vinos. De su delicado grano, con un esmerado trabajo de campo y con la personalidad aportada por el clima y los suelos que la asientan, nuestro enólogo, con un cuidado proceso de vinificación y crianza, va dando forma a su creación. La obra, una colección de caldos limpios y brillantes en vista; vivos, frutales y delicados en nariz; muy finos, armónicos y aterciopelados en boca.*



## VIÑEDOS - TERROIR

*En la localidad navarra de Artajona se encuentran la mayor parte de nuestros viñedos. Un emplazamiento singular en el que encontramos influencias del clima Mediterráneo y del Atlántico. Cada uno aporta unas características propias al desarrollo vegetativo y propician unas maduraciones lentas y equilibradas.*

*Como hicieron en estos mismos campos nuestros antepasados, cultivamos la Garnacha y el Graciano, con mimo, con dedicación, con cariño, de manera tradicional y sostenible; manteniendo el equilibrio natural del suelo y usando sólo abonos orgánicos.*

*El suelo de nuestros viñedos aporta personalidad a los vinos gracias al equilibrio existente entre arcillas, arenas, gravas y caliza; un suelo idóneo para el cultivo de la uva, agreste y agradecido al mismo tiempo. Uno de esos suelos que obliga a luchar a la vid y que le confiere un carácter único.*

## LA GARNACHA NUESTRA VARIEDAD TALISMÁN

*Nuestros antepasados nos enseñaron que la naturaleza es sabia, que hay que escucharla y aprender de ella; que si las variedades autóctonas llevan siglos dando lo mejor de ellas en este suelo, hay que saber aprovecharlo.*

*La Garnacha se extendió masivamente a principios del siglo XX en la zona norte de España, después de una dura epidemia de filoxera que afectó a todo el viñedo europeo. En Navarra, se adaptó de forma excepcional en la subzona de la Baja Montaña, emplazamiento de nuestra bodega. Sus principales características son la rusticidad y la delicadeza, que le permite aguantar largos periodos de escasez hídrica manteniendo toda su elegancia.*

*El resultado de los vinos elaborados con esta variedad son caldos de alta riqueza alcohólica, tánicos, con finos dulzores aromáticos, de cuerpo medio-alto y buena acidez. Afortunadamente, ya es ampliamente conocido el potencial de la Garnacha para la elaboración de vinos de guarda.*



**Dirección de la Bodega:**

Av. Río Aragón, 1 - 31490 - Cáseda (Navarra) - España

Tel.: +34- 948186262 · Fax: +34- 948186565

[info@bodegasolimpia.com](mailto:info@bodegasolimpia.com)

**Dirección oficina central:**

Pol. Agustinos c/G s/n - 31013 - Pamplona (Navarra) - España

Tel.: +34- 948186262 · Fax: +34- 948186565

[export@bodegasolimpia.com](mailto:export@bodegasolimpia.com)

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