

BODEGA OTAZU, GALARDONADA EN LOS 'V PREMIOS A LA PYME DEL AÑO DE NAVARRA' POR SU COMPROMISO SOCIALMENTE RESPONSABLE

- *Bodega Otazu ha sido galardonada en los V premios a la Pyme del año de Navarra. Un acto que se celebró en Pamplona, concretamente en la sede de Banco Santander, junto a la Cámara de comercio y a Diario de Navarra. Estos premios reconocen la labor de las pequeñas y medianas empresas como generadoras de riqueza y creadoras de empleo.*
- *En la ceremonia, Bodega Otazu fue galardonada con el Accésit a Empresa Socialmente Responsable, que destaca su compromiso con el entorno navarro. El premio reconoce el modo en que la Bodega Navarra se relaciona con el paisaje, su compromiso hacia la sostenibilidad; su compromiso con el mundo del arte, a través de Fundación Otazu; y las acciones de ayuda a asociaciones contra el cáncer.*
- *Bodega Otazu es la bodega con el viñedo de D.O.P. Pago más septentrional de España. Se encuentra a 8 kilómetros de Pamplona entre la Sierra del Perdón y la Sierra del Sarbil con el río Arga como delimitador natural. Su viñedo está certificado con la más alta calidad, Vinos de Pago, que sólo ostentan 19 bodegas en España.*

Otazu, noviembre de 2021. Bodega Otazu ha sido galardonada en los '**V premios a la Pyme del Año de Navarra**'. Un acto que se celebró en **Pamplona**, concretamente en la sede de Banco Santander, junto a la Cámara de comercio y a *Diario de Navarra*, ubicada en la Plaza del Castillo. Estos galardones reconocen la **labor de las pequeñas y medianas empresas como generadoras de riqueza y creadoras de empleo.**



En la ceremonia de **entrega**, Bodega Otazu fue **galardonada con el Accésit a Empresa Socialmente Responsable**, destacando su compromiso con el **entorno navarro**. El premio reconoce el modo en que la Bodega Navarra se relaciona con el paisaje, su compromiso hacia la **sostenibilidad**; su compromiso con el mundo del **arte**, a través de **Fundación Otazu**; y las acciones de **ayuda a asociaciones contra el cáncer**. Un reconocimiento que Bodega Otazu recoge con mucho agradecimiento y orgullo pero, sobre todo, lo considera un impulso a seguir trabajando con el corazón y alma que le caracteriza.

Para otorgar estos premios el jurado ha tenido en cuenta méritos como la creación de empleo, las acciones de formación para sus empleados, la actividad internacional, las iniciativas de digitalización e

innovación, así como la inclusión de proyectos socialmente responsables dentro de su estrategia empresarial y las iniciativas para dar respuesta a los efectos de la pandemia.

Bodega Otazu: vino, arte, historia, naturaleza

Bodega Otazu es el viñedo con D.O.P Pago más al norte de España. Se encuentra ubicada **a tan solo 8 kilómetros de Pamplona** y está enmarcada entre la Sierra del Perdón y la Sierra del Sarbil, con el río Arga como delimitador natural.

Todos sus vinos están elaborados exclusivamente con las uvas procedentes de las **116 hectáreas de viñedo propio** que rodean la Bodega: **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir, Chardonnay y Berués**. Un viñedo certificado como **Denominación de Origen Protegida Pago**, la máxima categoría que puede obtenerse en España, lo que garantiza la selección y la personalidad inimitable de todos sus vinos.

Los vinos están marcados por un **microclima excepcional, con influencias atlánticas. Esta climatología aporta colores vivos, aromas y frescura en boca. Todo** con un carácter diferenciador debido a la excelente acidez de sus uvas, permitiendo que el alcohol se integre perfectamente y al mismo tiempo favorezca un largo envejecimiento.

La **tradición vitivinícola de Otazu se remonta al siglo XII** cuando, por proximidad con el Arga, estas tierras eran parte del Camino de Santiago motivo por el cual se estableció aquí el **Señorío**, con sus viñedos. Posteriormente, en 1840, se construye la bodega, que fue la primera de estilo francés situada fuera del casco urbano y en una sola finca. Este edificio, que se conserva en la actualidad, se ha convertido tras su rehabilitación en Museo del Señorío de Otazu, fundación de arte y ha sido enriquecido con las últimas tecnologías de elaboración, crianza y embotellado. Arquitectónicamente destaca su espectacular **sala de barricas**, conocida internacionalmente como la **“Catedral del Vino”**, la cual está formada por nueve bóvedas de hormigón, donde su diseño y disposición nos recuerdan a una catedral.

Las extraordinarias muestras de arte que se encuentran en Bodega Otazu son, de nuevo, un reflejo histórico de sus orígenes. El arte corteja el vino y viceversa. En efecto, todas estas asombrosas obras son símbolos claros de una cultura que evoluciona en uno de los parajes más bellos que se puedan conocer y reconocer, donde el vino no es uno más, pero le gusta parecerlo.

Bodega Otazu
Señorío de Otazu, s/n
31174, Otazu (Navarra)
T.(94832920)
info@otazu.com
www.otazu.com

Rafa Ríos
T. 685 50 73 86
www.riosytoth.com