

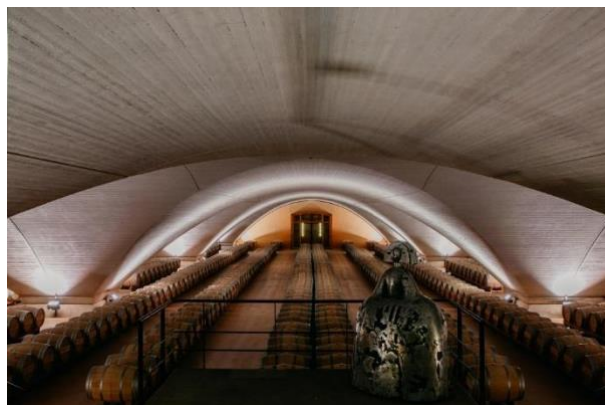
BODEGA OTAZU ACELERA SU RITMO EXPORTADOR CON PRESENCIA EN MÁS DE 40 MERCADOS INTERNACIONALES, ENTRE LOS QUE DESTACA LA RECIENTE INCORPORACIÓN DE AUSTRALIA Y UCRANIA

- *La Bodega, dirigida por Guillermo Penso, acelera su ritmo de exportación con más de 40 mercados internacionales, entre los que destaca la reciente incorporación de Australia y Ucrania. El 90% de su producción anual, -400.000 botellas-, repartidas entre sus diferentes gamas: Otazu, Pago de Otazu, Altar, Espuma de Otazu, 1 Ha Una Historia, Artist Series, Genios de Otazu, y Vitral de Otazu, se han destinado a estos destinos.*
- *En la actualidad, sus vinos, 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– están presentes en 44 mercados, dos más que en 2019.*
- *San Bartolomé (Islas de Barbolento, Centroamérica), Ecuador (Sudamérica) y San Cristóbal y Nieves (Islas de Barbolento, Centroamérica) son los próximos mercados en los que entrará la bodega Navarra. El éxito de su expansión reside, según Guillermo Penso, en “haber logrado evolucionar del producto a la experiencia, es decir, de elaborar grandes vinos a vinos que emocionen”.*

Otazu (Navarra), julio de 2021. Desde sus inicios, Bodega Otazu nació con vocación exportadora. Así, en poco menos de 20 años, la bodega Navarra, liderada por Guillermo Penso, sigue acelerando su internacionalización sumando actualmente 44 mercados, con la reciente incorporación de Australia y Ucrania.

La Bodega ha conseguido que el **90% de su producción anual**, unas 400.000 botellas, repartidas entre sus diferentes gamas: Otazu, Pago de Otazu, Altar, Espuma de Otazu, 1 Ha Una Historia, Artist Series, Genios de Otazu, y Vitral de Otazu, se destinen a mercados internacionales.

Un porcentaje que no ha dejado de crecer cada ejercicio. En la actualidad, todos sus vinos 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– están **presentes en 44 mercados, dos más que en 2019, tras la incorporación de Ucrania y Australia. No obstante, Canadá, China, México y Venezuela continúan siendo los principales destinos de exportación de la Bodega.** “Estamos en estos momentos en la fase final de negociaciones para preparar nuestra entrada en San Bartolomé (Islas de Barbolento, Centroamérica), Ecuador (Sudamérica) y San Cristóbal y Nieves (Islas de Barbolento, Centroamérica)”, declara Guillermo.



El éxito de los vinos de Bodega Otazu en el exterior reside, según el director general, “en haber logrado evolucionar del producto a la experiencia, es decir, de elaborar grandes vinos a vinos que emocionen”. Sin embargo, el directivo reconoce la dificultad a la hora de entrar en ciertos mercados. “Exportar es un deporte de aguante. No sólo hay que tener vinos que enamoren y convenzan a los potenciales exportadores, sino además los primeros años suelen ser un desafío”, concluye.

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.

Bodega Otazu
Señorío de Otazu, s/n
31174 Otazu (Navarra)
T. 948 329 200
info@otazu.com
www.otazu.com

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