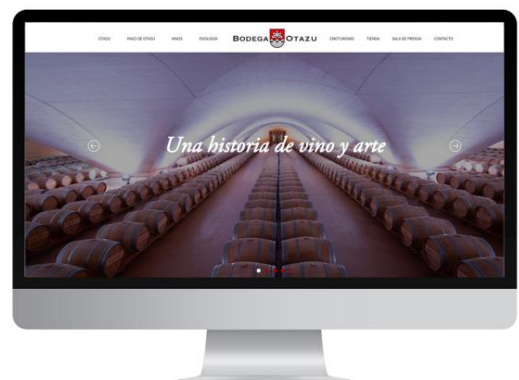


## BODEGA OTAZU PRESENTA SU NUEVA PÁGINA WEB, CON UNA IMAGEN RENOVADA QUE RESPONDE A UN MUNDO DIGITAL

- *Bodega Otazu lanza su nueva página web, con una imagen que aúna modernidad y tradición, haciendo alusión a su esencia, al cuidado y al mimo con el que elaboran el vino. Una misma plataforma en la que conviven en armonía todas las pasiones de la Bodega Navarra: el vino, su tierra y el arte.*
- *La nueva página web potencia la venta por Internet, con la creación de su propia tienda online, cómoda y rápida, en la que los usuarios podrán conocer su variedad vitivinícola con todos sus detalles, y que estará disponible en los próximos meses. Además, el portal de venta online también ofrece la posibilidad de adquirir los accesorios necesarios para disfrutar del vino de Bodega Otazu y los diferentes paquetes de visitas y experiencias enoturísticas.*
- *Un nuevo diseño más funcional y vanguardista, con innovadoras secciones, como la tienda online y el Club de Vinos, para responder a un público que desea una demanda cada vez más digitalizada.*

**Otazu, mayo de 2022.-** Viajar a través de la [nueva página web de Bodega Otazu](#) es adentrarse en una ventana que muestra su naturaleza y su carácter, con una imagen que **aúna modernidad y tradición**, haciendo alusión a su esencia, al cuidado y al mimo con el que elaboran el vino. Una misma plataforma en la que **conviven en armonía todas las pasiones de la Bodega Navarra: el vino, su tierra y el arte.**

Las novedades principales de la web de Bodega Otazu son sus nuevos espacios dedicados a la venta: **la Tienda Online y el Club de Vinos, que estarán disponibles próximamente.** La nueva web potenciará la venta por Internet, con la creación de su propia tienda online, cómoda y rápida, en la que **los usuarios podrán conocer su variedad vitivinícola con todos los detalles, y adquirir en el mismo portal la totalidad de sus vinos:** Gama Otazu, Gama Pago de Otazu, Altar, 1ha. Una historia, Espuma de Otazu, Artistas de Otazu, Genios de Otazu y Vitral de Otazu. Por otro lado, la tienda online también ofrece la posibilidad de comprar los accesorios necesarios con los que optimizar la experiencia de sus vinos. Por ejemplo, la cristalería “Bodega Otazu”, elegante y práctica, que tiene la estructura perfecta para disfrutar de todos sus matices, junto con diversos productos de *merchandising*.



Asimismo, la Bodega Navarra ha sido galardonada como la 'Mejor bodega abierta al turismo' en los V Premios de Enoturismo 'Ruta del Vino de España', otorgados por la Asociación Española de Ciudades del Vino (Acevin). En este sentido, **el equipo de Otazu ha querido potenciar en su página la gran variedad de experiencias y visitas que tiene a disposición del visitante**, para que pueda solicitar y organizar su viaje a la Bodega. También se ha diseñado un espacio dirigido a resaltar todos los eventos de los que se pueden disfrutar en sus escenarios: bodas civiles y religiosas o reuniones particulares y corporativas.

Como no podía ser de otra manera, **la página web de Bodega Otazu es un portal al arte, gracias a los espacios virtuales creados para la Fundación Otazu**, donde los usuarios podrán encontrar la esencia de la Bodega Navarra, que va más allá del vino y que conjuga lo mejor de diferentes mundos. Todas las extraordinarias obras de arte que se muestran son símbolos claros de una cultura que evoluciona en uno de los parajes más particulares que se puedan conocer y reconocer, donde el vino no es uno más, pero le gusta parecerlo. También resulta posible emprender un recorrido por las 12 obras que explican la narrativa de la colección que Bodega Otazu expone en el exterior, entre viñedos, edificios y paisajes.

Además, **en su compromiso con la sostenibilidad y la innovación en el sector vinícola**, y con el propósito de seguir profundizando en las diferentes acciones que lleva a cabo en ambas áreas, Bodega Otazu **ha destinado un apartado de la nueva página web para explicar y transmitir la importancia de sus proyectos. Viñasostenible**, responde a una filosofía en el aumento de la biodiversidad de todas las labores del viñedo y su entorno; **OIVINA**, un nuevo Programa de Desarrollo Rural (PDR) y cofinanciado por el Gobierno de Navarra y los Fondos Europeos que trabaja en la predicción del oídio para afianzar un viñedo sostenible en Navarra; o su **plan de autoabastecimiento solar**, con la instalación de placas solares, son algunos de los proyectos de sostenibilidad más relevantes. Por otro lado, su inversión en iniciativas de I+D unen la singularidad y tradición de las tierras con las tecnologías más punteras. En este sentido, **Berués** —la primera variedad del proyecto de recuperación de uvas autóctonas de la cuenca de Pamplona, que se plantó en junio de 2019, es un compromiso de poner en valor el patrimonio vitivinícola y enológico navarro—; **Biovid** —centrado en investigar nuevas estrategias para el control de la Botrytis— y **O3VIÑA** —diseñado con el fin de controlar las enfermedades fúngicas en la viña—, están financiados por el Gobierno de Navarra y lideran la propuesta de iniciativas de Investigación y Desarrollo (I+D) de Otazu. Todo ello podrá encontrarse de forma ampliada y detallada en su sección correspondiente.

**Entre las novedades, que se inaugurarán en los próximos meses, está El Club de Vinos.** Es un espacio creado para la comunidad de amigos, familiares y clientes fieles. “Todos aquellos que saben que la mejor forma de mantener viva la historia que se esconde en cada botella es compartiéndola con quienes entienden que amar el vino es una forma de celebrar la vida”, explica Guillermo Penso, director general de Bodega Otazu. En concreto, para formar parte del Club de Vinos, Bodega Otazu ofrece cuatro opciones, según el tipo de público: **Premiere Club, Signature Club, Collector Club y Artist Club.**

Bodega Otazu consolida su éxito con la presencia en el mercado nacional, pero también en el internacional, donde ya **destina el 85% de sus exportaciones**, y, por ello, su nueva página web estará **disponible para todos sus distribuidores**, ya que contará con la traducción al **inglés, francés, holandés, alemán y chino.**

**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 ocho 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**. Además, desde 2009 Bodega Otazu **es una de las 19 bodegas en España que cuenta con el reconocimiento de calidad de "Vino de Pago"**, máxima categoría que puede obtener un viñedo y que les permite elaborar vinos bajo su propia Denominación de Origen Protegida "Pago de Otazu", 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](mailto:info@otazu.com)  
[www.otazu.com](http://www.otazu.com)

*Rafa Ríos*  
*T. 685 50 73 86*  
[www.riosytoth.com](http://www.riosytoth.com)