

**BODEGA OTAZU ACERCA LA CULTURA DEL VINO A LOS JÓVENES
EN EL V ENOFESTIVAL MADRID 2016**

Bodega Otazu apuesta por acercar a los jóvenes la cultura del vino y promover un consumo responsable participando en la V edición del Festival de Música y Cultura del Vino, Enofestival, que se celebra el próximo 1 de octubre en el Teatro Goya (Sala Aqulung), dentro del espacio The Wineroad.

El Enofestival es el Festival de Música Independiente y Cultura del Vino por excelencia que combina, en un solo día, conciertos y catas, propuestas gastronómicas y diversas actividades músico-vinícola para acercar a los jóvenes la cultura del vino.

Madrid, septiembre 2016.- Bodega Otazu se suma a la iniciativa del **Enofestival**, el evento de referencia que **fusiona música y vino** durante todo un día. **Catas, conciertos, alta gastronomía y actividades** que unen música y vino para **acercar a los jóvenes la cultura y tradiciones del vino**. **Otazu**, la bodega que se encuentra más al norte de España, participa en **este Festival de Música y Cultura del Vino** en la **sección The Wineroad**. **The Wineroad** es un **espacio destacado dentro del festival dedicado a los vinos de calidad que buscan la recuperación del consumo de vino entre la gente joven**, y donde los asistentes al festival serán guiados por un viaje en el que podrán conocer **los vinos de Otazu, sus características y diferencias**.

Bodega Otazu, que participa por primera vez en el **Enofestival**, se incluye **dentro del espacio The Wineroad**, un lugar único en el que las bodegas muestran las excelencias de sus vinos. **Otazu**, **para esta ocasión, ha seleccionado su Merlot Rosado 2015** que, además, también se encontrarán a la venta si el público lo desea adquirir.

Los encargados de ponerla **banda sonora** a cada uno de los vinos del **V Enofestival** serán: **Soleá Morente, Carmen Boza, Lorena Álvarez y su Banda Municipal, Joe Crepúsculo, Los Nastys, Trajano! y Luis Brea y El Miedo**.

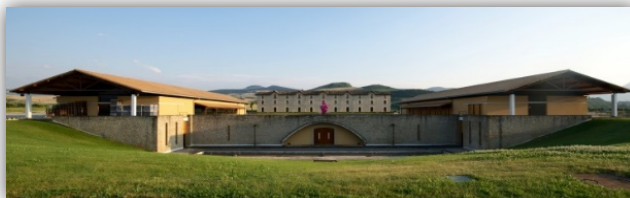
Bodega Otazu: Vino, Arte, Historia, Naturaleza

Bodega Otazu se encuentra a 8 km de Pamplona, es la bodega más al norte de España para la producción de vino tinto. Rodeada por la Sierra del Perdón y la Sierra de Etxauri, tiene como frontera natural el río Arga.



Sus vinos proceden de las uvas que dan las **110 hectáreas de viñedos propios** que rodean la bodega: **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Chardonnay**. El viñedo está certificado como **Denominación de Origen Protegida Pago**, máxima categoría nacional.

El **clima** que envuelve a la **Bodega Otazu** mezcla influencias atlánticas que le permiten obtener vinos de colores vivos, aromáticos y frescos en boca. La **acidez de las uvas** le da al vino ese carácter de distinción que ayuda a la integración del alcohol y además, favorece el largo envejecimiento.



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

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