

**OTAZU PREMIUM CUVÉE RECIBE LA MEDALLA DE ORO DESTACADA
EN EL PRESTIGIOSO CONCURSO IWSC**

El mundialmente reconocido concurso International Wine and Spirit Competition (IWSC) ha galardonado recientemente al Otazu Premium Cuvée 2012 con la Medalla de Oro destacada. Este premio se suma a los ya recibidos: Medalla de Oro en CINVE y en Mundus Vini.

Este vino color rojo rubí con un equilibrio entre fruta y madera, es el resultado de la mezcla de tres variedades de nuestras uvas: Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot.

Madrid, julio de 2016 – Otazu Premium Cuvée 2012 D.O. Navarra cuenta tanto con el aprecio del público que lo demanda de manera creciente, como con el reconocimiento nacional e internacional por parte de concursos de diversa índole. Un ejemplo de ello es que **ya ha ganado la Medalla de Oro en CINVE y en Mundus Vini**. En esta ocasión, el galardón lo recibe de la **International Wine and Spirit Competition (IWSC)** que es uno de los concursos de mayor prestigio a nivel mundial.

Otazu Premium Cuvée 2012 D.O. Navarra es un vino de color rojo rubí, aromáticamente intenso y complejo, apreciándose un perfecto equilibrio entre fruta y madera, mientras en boca es fresco y elegante.

Este vino es el resultado de un proceso de elaboración que comienza con la vendimia por separado de cada una de las variedades que lo componen (**55% Cabernet Sauvignon, 30% Tempranillo y 15% Merlot**) cuando están en su momento óptimo de madurez. Luego, se pasa su crianza durante 12 meses en barricas de roble francés.

Este reciente galardón por parte de la **IWSC** representa un estímulo para seguir esmerándonos en elaborar vinos de la más alta calidad con las singulares **uvas que nos ofrece nuestro terroir**.



Bodega Otazu es la bodega situada más al norte de España para la producción de vino tinto. Se encuentra ubicada a tan sólo 8 km de Pamplona y enmarcada entre la Sierra del Perdón y la Sierra de Etxauri, con el río Arga como delimitador natural. Todos sus vinos son elaborados exclusivamente con las uvas procedentes de las **110 hectáreas de viñedo propio** que rodean la bodega: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Chardonnay. 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 cada uno de sus vinos. Vinos marcados por un **microclima excepcional**, con influencias atlánticas que les permite obtener vinos con colores vivos, aromáticos y muy frescos en boca. Y con un carácter diferenciador debido a la excelente acidez de sus uvas, permitiendo que el alcohol se integre perfectamente y además favorezca un largo envejecimiento.

Bodega Otazu: Vino, Arte, Historia, Naturaleza.



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