

BODEGA OTAZUES LA GANADORA DE LOS 'II PREMIOS VIÑÁPOLIS' EN LA CATEGORÍA DE COMUNICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

- *Bodega Otazu se alza con el premio de la II edición de los Premios Viñápolis en la categoría de Comunicación y Comercialización. Gracias al éxito de su estrategia de comunicación, diseñada por Mr Ríos y Mr Toth, Bodega Otazu incrementó sus ventas y su aparición en prensa considerablemente durante 2015.*
- *Los premios Viñápolis premian la excepción y el crecimiento de la industria del vino y la viña de Navarra. En su segunda edición, el jurado ha estado formado por empresarios con una trayectoria profesional contrastada en Navarra.*
- *En 2016 la presencia en medios de Bodega Otazu continúa en ascenso. Además de por sus vinos, su colección de artecontemporáneo y el singular paraje en el que se encuentra, la respuesta mediática ante la grabación de la final de 'The Real Masterchef' ha sido muy elevada.*

Madrid, octubre 2016.-Bodega Otazu ha sido galardonada con el premio **Viñápolis** en la **categoría de Comunicación y Comercialización**. La creciente presencia en los medios de comunicación de **Bodega Otazu**, unido a las estrategias de comunicación, ha hecho que **las ventas y la aparición en prensa se incrementen** en el ejercicio de 2015 con respecto al año 2014.

En su segunda edición, **los premios Viñápolis a la industria del vino y la viña de Navarra**, patrocinados por el Banco Santander, la colaboración de la Denominación de Origen Navarra, y organizados por Navarracapital.es, **tienen como objeto destacar la actividad de las mejores bodegas de la Comunidad Foral**. Además, **fomentan el desarrollo y la producción de una industria que genera cientos de puestos de trabajo, un gran dinamismo económico y una inmensa riqueza cultural en Navarra**.



El jurado de esta segunda edición ha estado formado por: Luis Navarrete, director Agro de Aragón, Navarra y La Rioja de Banco Santander; Desiré Gahiguiro, general manager de USCAL; Héctor Barbarin, Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA); José Ignacio Calleja, secretario general de la Asociación de Industrias Agroalimentarias del Valle del Ebro(CONSEBRO); María José Ballarín, consejera delegada de Obenasa; David Palacios, presidente de la D.O. Navarra; y Ana Laguna, presidenta de la Academia de Gastronomía de Navarra.

Bodega Otazu incrementa su presencia en medios

Un reciente informe sobre la cuota de penetración de las Denominaciones de Origen y demás indicaciones territoriales de vino en la prensa de España, para el año 2015, **elaborado por la Consultora Castro Galiana**, ubica a la D.O de Navarra en el **11º lugar en el ranking general** de las 119

existentes; y de allí que la agrupe junto a las denominaciones de origen con Alta Presencia Mediática. Esta evaluación incluye a las 32 bodegas navarras y 65 marcas que se comercializan bajo de dicha denominación de origen. Asimismo, el análisis sitúa a la **D.O.P. Pago de Otazu** en el **puesto número 33 de esa clasificación**, con un **0,54% de cuota**; un incremento significativo si se tiene en cuenta que el año anterior sólo alcanzaba a un 0,01%.

Esto refleja el positivo resultado de la estrategia de comunicación y relaciones públicas que ha desplegado la empresa al colaborar con la agencia de relaciones públicas **Mr Ríos & Toth**, ubicada en Madrid que de manera efectiva apoyaron a la Bodega Otazu a través de viajes de prensas y eventos varios dando a conocer a la bodega, su entorno y los vinos elaborados. Asimismo hemos contado con la receptividad de los periodistas, blogueros y medios de comunicación que se han hecho eco de la calidad del vino que se elabora en este **terroir único y a la peculiaridad de la propuesta** de fundir historia, naturaleza, arte y vino en un espacio ecléctico donde el pasado y el futuro se funden en un presente singular. Es importante destacar que en la evaluación que se hace de la presencia mediática de las **1.459 bodegas de España**, la **Bodega Otazu alcanza el puesto número 25**. Un logro que nos llena de satisfacción ya que se trata de una bodega cuyos productos vienen siendo comercializados desde hace un poco más de veinte años pero cuya apuesta por la calidad ha rendido frutos que se evidencian en que la presencia de Otazu en los medios también esté ligada al hecho de que sus vinos hayan sido galardonados en diversos concursos nacionales e internacionales.

En **2016** la presencia mediática de **Bodega Otazu** continúa **en aumento de manera muy positiva**. Cabe destacar que este año **Bodega Otazu ha sido el emplazamiento elegido por el canal público chino, Guangdong radio and TV**, con una audiencia de más de 250 millones de telespectadores, **como sede para grabar la final** del prestigioso concurso de cocina **'The Real Master Chef'**. Durante la grabación de dicha final, que coincidió con la **Fiesta de la Vendimia**, **Bodega Otazu** contó con la presencia de **numerosos medios nacionales** cubriendo el evento. **El Mundo, TVE, Agencia EFE, Europa Press, Intereconomía Radio, Cuatro, Telecinco, Telemadrid, Diario de Navarra**, en definitiva, un gran despliegue de **prensa, radio y televisión** nunca antes visto en **Otazu**.

De forma paralela a la grabación de **'The Real MasterChef'**, **Bodega Otazu** elaboró por primera vez una edición de su **'OtazuPrivateCellar'** para un programa de televisión. Los concursantes de **'The Real Master Chef' (China)** elaboraron su **propio vino por equipos**. Este vino fue uno de los ingredientes principales para uno de los 3 platos que prepararon en dicha final. La semana en la que se realizó la grabación **culminó con la celebración de la Fiesta de la Vendimia**, evento que también ha tenido una gran repercusión en prensa.

Bodega Otazu: Vino, Arte, Historia, Naturaleza

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 está enmarcada entre la Sierra del Perdón y la Sierra de Etxauri, con el río Arga como delimitador natural. Todos sus vinos están 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.



Señorio de Otazu, s/n
31174 Etxauri (Navarra)
T. +34 948 32 92 00
www.otazu.com



Rafa Ríos
rafa@riosytoth.com
T. 911 124 785
M. 685 507 386

