

## **BODEGA OTAZU LOGRA DOS MEDALLAS DE ORO EN EL ASIA WINE TROPHY 2018**

- *Dos de los vinos de Bodega Otazu viajaron hasta el Daejeon Convention Center, en la ciudad de Daejeon (Corea del Sur), para participar en la sexta edición del Asia Wine Trophy.*
- *Ambos vinos, el Señorío de Otazu 2010 y el Otazu Reserva Clásico 2009, regresaron del concurso alzándose con una medalla de oro.*
- *El Asia Wine Trophy se ha convertido en la competición enológica más importante de Asia, con más de 4.000 vinos registrados cada año.*

**Otazu, octubre de 2018.-** En su sexta edición, el **Asia Wine Trophy** se posiciona como el concurso de vinos más importante del continente asiático, superando cada año los **4.000 vinos registrados** en la competición. El escenario elegido para la celebración ha sido el Daejeon Convention Center, en la ciudad de **Daejeon** (Corea del Sur), donde **más de 120 jueces de excelencia** han catado cada uno de los vinos participantes, procedentes de diferentes partes del mundo. El Asia Wine Trophy es uno de los cinco prestigiosos concursos de cata que organiza anualmente Deutsche Wein Marketing (DWM).

La cumbre del placer para Asia, como es conocido el certamen, ha contado en esta ocasión con la participación de dos de los vinos de **Bodega Otazu**, el **Señorío de Otazu 2010 (DOP Pago de Otazu)** y el **Otazu Reserva Clásico 2009**. Ambos regresaron a la Catedral del Vino con dos importantes galardones: nada menos que **dos medallas de oro**. De esta manera, el sello de Otazu ha resaltado entre todos los vinos catados, reflejando esa unión de arte, patrimonio histórico, vino y naturaleza.

El **Señorío de Otazu 2010** (D.O.P. Pago de Otazu) es elaborado a partir de la vendimia por separado de las mejores parcelas de Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo de la bodega y tiene un envejecimiento en barrica de 40 meses. De color rojo cereza picota, transmite una enorme elegancia y recuerda a fruta fresca y madera perfectamente integrada. Por su parte, el **Otazu Reserva Clásico 2009** también es el resultado de la vendimia manual de las mejores uvas de las parcelas de Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo. Tiene un envejecimiento en botella de 36 meses, color rojo cereza y con un final en boca delicado, largo y fresco.

El Señorío de Otazu 2010 es el acompañante ideal para patés y quesos, caza menor como faisán y perdiz, carnes a la barbacoa y cochinillo, mientras el Otazu Reserva Clásico 2009 combina perfectamente con quesos, carnes rojas, caza y carnes a la parrilla.



**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 solo 8 km 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 **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.



**Bodega Otazu**  
**Señorío de Otazu, s/n**  
**31174 Etxauri (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)**