

BODEGA OTAZU OBTIENE DOS MEDALLAS DE ORO EN LOS ASIA WINE & SPIRITS AWARDS 2018

- *Bodega Otazu se trasladó hasta Hong Kong (China) para participar en la V edición de los Asia Wine & Spirits Awards con dos de sus vinos, el Señorío de Otazu 2010 y el Altar 2009. En el certamen, todos los vinos son catados a ciegas por los mejores sumilleres de Asia.*
- *Los dos vinos de Bodega Otazu consiguieron una medalla de oro en el concurso. Tanto el Señorío de Otazu 2010 como el Altar 2009 se elaboran a partir de la vendimia de las mejores parcelas de Cabernet Sauvignon.*
- *Bodega Otazu es la bodega situada más al norte de España para la producción de vino tinto, a sólo 8 km de Pamplona, y refleja la fusión entre vinos, arte, patrimonio y naturaleza.*

Otazu, octubre de 2018.- En la quinta edición de los **Asia Wine & Spirits Awards**, **Bodega Otazu** ha participado con dos de sus mejores vinos, el **Señorío de Otazu 2010** (DOP Pago de Otazu) y el **Altar 2009**. Los dos vinos se alzaron con una **medalla de oro** en el concurso, celebrado en la ciudad de **Hong Kong** (China).

Los Asia Wine & Spirits Awards nacieron con el objetivo de acoger a los productores y distribuidores de vino y bebidas espirituosas que ya están en los mercados asiáticos o tienen la intención de formar parte de ellos. En el certamen, todos y cada uno de **los vinos son catados a ciegas por los mejores sumilleres** del continente asiático, con Brian Julyan MS a la cabeza. Los vinos premiados se presentarán y degustarán posteriormente en el Restaurant & Bar Expo y de esta manera, se les da la oportunidad de abrirse paso en la industria de alimentos y bebidas.

El **Señorío de Otazu 2010** (DOP Pago de Otazu) es un vino 100% Cabernet Sauvignon 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 **Altar 2009** también es elaborado a partir de la vendimia de las mejores parcelas de Cabernet Sauvignon de la bodega, tiene un envejecimiento en botella de 60 meses, color rojo granate oscuro y nariz compleja dominada por fruta negra.

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 Altar 2009 combina a la perfección con caza mayor, carnes a la barbacoa, cordero al horno, cochinillo asado, carnes rojas y quesos curados.



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
www.otazu.com

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