

## BODEGA OTAZU PRESENTA LAS NUEVAS ETIQUETAS DE SUS VINOS

- *Bodega Otazu cambia las etiquetas de sus vinos de entrada Premium Cuvée, Chardonnay y Rosado Merlot, Rosé Tempranillo y Reserva Clásico coincidiendo con la vendimia de 2013, la primera que llevó a cabo el nuevo equipo enológico, formado por José Luis Ruiz, Mikael Laizet y Marcelo Pelleriti.*
- *La cabeza de Ariadna, del artista Manolo Valdés, gana protagonismo con el diseño de las nuevas etiquetas.*
- *El cambio coincide con el lanzamiento del Premium Cuvée 2013, el primer vino que se ha elaborado con esta nueva etiqueta*

**Madrid, marzo de 2017.** Bodega Otazu es la conjunción de vino, arte e historia. Construida en estilo francés, la bodega navarra que data de 1840 es un auténtico museo del vino y galería de arte en la que conviven las obras de artistas como el indio Anish Kapoor, el chino Ai Wei Wei, el danés Olafur Eliasson o los españoles Jaume Plensa o Secundino Hernández.

Este sentido artístico se extiende, además, a las etiquetas de sus botellas. Manolo Valdés es uno de los artistas que ha diseñado etiquetas para Bodega Otazu. Valdés se decidió por Ariadna, con su cabellera en hilo, un hilo mágico que conseguía sacar a bellos Teseos de legendarios laberintos, para las etiquetas de sus vinos de entrada: **Premium Cuvée, Chardonnay y Rosado Merlot, Rosé Tempranillo y Reserva Clásico.** Sin embargo, la cabeza de Ariadna no brillaba en todo su esplendor, razón por la cual Bodega Otazu ha decidido resaltar su diseño coincidiendo con la primera vendimia completa, la de 2013, que llevó a cabo el nuevo equipo enológico, formado por José Luis Ruiz, director técnico; Mikael Laizet, asesor y mano derecha de Michel Rolland, asesor; y Marcelo Pelleriti, asesor y enólogo de Chateau Le Gay y La Violette en Pomerol y de Bodega Montevejo en Argentina. El cambio coincide con el lanzamiento del Premium Cuvée 2013, el primer vino que se ha elaborado con esta nueva etiqueta.

Avalado por prestigiosos **premios internacionales y nacionales**, como las medallas de oro obtenidas en la **International Wine and Spirit Competition (2016)**, la **CINVE 2016 (2012 Vintage)** y la **Mundus Vini 2016 (2012 Vintage)**; la de plata lograda en la **Spanish Wine Challenge China 2015 (2012 Vintage)** y el reconocimiento como el **Best of Spain Top 100@ Prowein 2016 (2012 Vintage)**, **Otazu Premium Cuvée** es un vino de **color rojo cereza** de capa profunda y ribete rojizo. Presenta aromas de fruta roja tipo cereza sobre fondos especiados y sutiles notas tostadas. En boca es un vino **fresco, sedoso y con volumen**, con un largo final donde vuelven a aparecer los aromas.



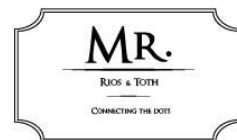
El **Otazu Premium Cuvée 2013** es el resultado de un proceso de elaboración que comienza con la vendimia por separado de cada una de las variedades que lo componen (**45% Cabernet Sauvignon, 35% Tempranillo y 20% Merlot**) en el mes de octubre de 2013, justo en el momento óptimo de madurez. Luego, se pasa su crianza durante 13 meses en barricas de roble francés de diferentes bosques con una fermentación a 28º para, de esta forma, mantener y conservar los aromas varietales.

Con una producción de 210.000 botellas, **Otazu Premium Cuvée 2013** es ideal para maridar con **embutidos, carnes rojas y caza**, todo tipo de **quesos, risottos**, pescados tipo **atún o ahumados** y **chocolate negro**. La temperatura recomendada para servirse es **18º**.

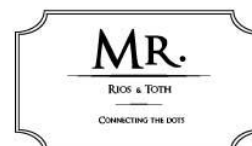
**Bodega Otazu** es la bodega situada más al norte de España para la producción de vino tinto. Se encuentra ubicada a tan sólo 8 km de Pamplona y enmarcada entre la Sierra del Perdón y la Sierra de Etxauri, con el río Arga como delimitador natural. Todos sus vinos son elaborados exclusivamente con las 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](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)