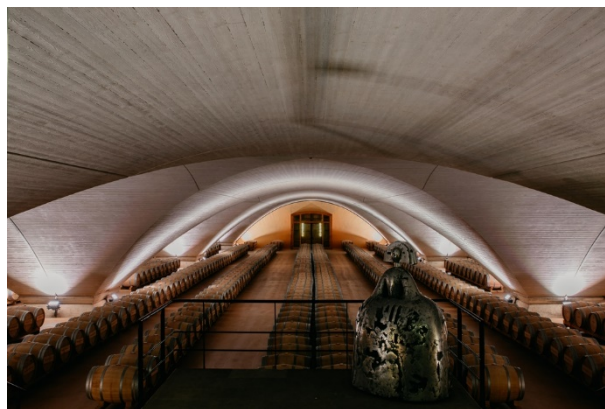


BODEGA OTAZU ACELERA SU RITMO EXPORTADOR Y YA ESTÁ PRESENTE EN 42 MERCADOS INTERNACIONALES

- *La bodega dirigida por Guillermo Penso ha conseguido que el 87% de su producción, unas 400.000 botellas, se destine a 42 mercados internacionales. Bodega Otazu exporta sus referencias Otazu Chardonnay, Otazu Rosado Merlot, Otazu Rosé Tempranillo, Otazu Premium Cuvée, Otazu Reserva Clásico, Señorío de Otazu, Pago de Otazu Chardonnay con Crianza, Altar y Vitral.*
- *En la actualidad, sus vinos, elaborados exclusivamente con las uvas procedentes de las 116 hectáreas de viñedo propio que rodean la bodega –Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir y Chardonnay– están presentes en 42 mercados, tres más que en 2017, tras la incorporación de Aruba, Macao y Costa Rica. Canadá, China, México y Estados Unidos continúan siendo los principales mercados de exportación de la bodega.*
- *El objetivo de Bodega Otazu es vender en 43 mercados a finales del 2019 con una cuota de exportación cercana al 90%. San Bartolomé, Ecuador y San Cristóbal y Nieves son los próximos mercados en los que entrará la bodega navarra. El éxito de su expansión reside, según Guillermo Penso, en que “tenemos una vocación global que convive con vinos que expresan fielmente la singularidad del ‘terroir’ del que provienen”.*

Otazu, junio de 2019. Desde sus inicios, Bodega Otazu nació con vocación exportadora. Así, en poco menos de 20 años, la bodega navarra liderada por Guillermo Penso, su director general, ha conseguido que el **87% de su producción**, unas 400.000 botellas de sus referencias Otazu Chardonnay, Otazu Rosado Merlot, Otazu Rosé Tempranillo, Otazu Premium Cuvée, Otazu Reserva Clásico, Señorío de Otazu, Pago de Otazu Chardonnay con Crianza, Altar y Vitral **se destinan a mercados internacionales.**



Un porcentaje que no ha dejado de crecer cada ejercicio. En la actualidad, sus vinos, elaborados exclusivamente con las uvas procedentes de las 116 hectáreas de viñedo propio que rodean la bodega –Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir y Chardonnay– están **presentes en 42 mercados**, tres más que en 2017, tras la incorporación Aruba, Macao y Costa Rica. Canadá. No obstante, Canadá, China, México y Estados Unidos continúan siendo los principales mercados de exportación de la bodega. “Queremos llegar a 43 países a finales del 2019 con una cuota de **exportación cercana al 90%**”, destaca Guillermo Penso. Y añade. “Estamos trabajando nuestra entrada en San Bartolomé, Ecuador y San Cristóbal y Nieves”.

El éxito de los vinos de Bodega Otazu en el exterior reside, según el director general, “tenemos una vocación global de excelencia que convive con vinos que expresan fielmente la singularidad del *terroir* del que provienen”. Sin embargo, el directivo reconoce la dificultad a la hora de entrar en ciertos mercados. “Generalmente, los países productores suelen ser más complicados por contar con un núcleo duro de consumidores que buscan potenciar el producto nacional. Los mercados con monopolio como los escandinavos o Canadá siempre me han llamado la atención por la integración vertical del negocio del alcohol y lo eficiente que esas empresas pueden ser en brindar el mayor valor posible al consumidor”, concluye.

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 sólo 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, Cabernet Franc, Pinot Noir y Chardonnay**. Un viñedo certificado como **Denominación de Origen Protegida Pago**, la máxima categoría que puede obtenerse en España y 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.riosyoth.com