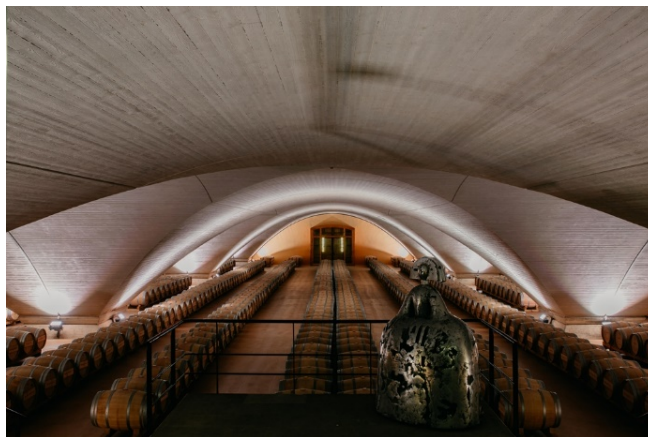


BODEGA OTAZU APUESTA POR LA INTERNACIONALIZACIÓN Y LA DISTRIBUCIÓN DE SUS PRODUCTOS A NIVEL MUNDIAL

- *En su apuesta por la internacionalización Bodega Otazu celebrará dos eventos exclusivos en Caracas (Venezuela) los próximos 27 y 29 de noviembre. El primero de ellos será el lanzamiento oficial de la referencia Otazu Reserva Clásico 2012 a clientes potenciales en el Wine Bar de Caracas con una cata dirigida por Guillermo Penso y maridada por el chef Bruno Yanes. El segundo de los encuentros será un evento que unirá vino y flamenco.*
- *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, noviembre de 2019. En su apuesta por la internacionalización Bodega Otazu **celebrará dos eventos exclusivos en Venezuela los próximos 27 y 29 de noviembre.** El primero de ellos será el **lanzamiento oficial a prensa e influencers locales de su vino Otazu Reserva Clásico 2012** con cata y maridaje de todos los vinos de Bodega Otazu presentes en Venezuela. La presentación del primer evento correrá a cargo de Guillermo Penso, director general de Bodega Otazu, a través de una cata maridaje de



los vinos de la bodega navarra y las propuestas del chef Bruno Yanes. El segundo será un encuentro en el que se ofrecerán las tapas del Wine Bar más votadas a través de las redes sociales por clientes. Junto a ellas se podrán catar todos los vinos de Bodega Otazu. Durante el encuentro tendrá lugar un espectáculo flamenco en el que participarán artistas como Mi Sol Nagela, El Niño, Stefany Vivas, Goyo Reyna y La Perla.

El pasado mes de agosto la bodega dirigida por Guillermo Penso abrió su primer Wine Bar en Caracas. Este proyecto busca replicar a pequeña escala Bodega Otazu. Además de todas las ediciones de los vinos, habrá un *showroom* con las ediciones especiales de Artist Series y Genios de Otazu. También, de 1Ha, 1 Historia y, por supuesto, una muestra de Vitral de Otazu, el proyecto que fusiona arte y vino. El nuevo Wine Bar en Caracas supuso un paso más en la expansión de Bodega Otazu en Venezuela donde hace 15 años abrió su propia importadora en el país latinoamericano. 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 en 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 2018, 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, en que **“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.riosytoth.com