

## **BODEGA OTAZU Y LAVETA SE UNEN PARA CREAR UNAS GAFAS DE SOL ARTESANAS CON MADERA DE BARRICA**

- *Bodega Otazu y Laveta Eyewear han colaborado en la creación de unas gafas de sol de autor elaboradas artesanalmente con madera de roble francés procedente de las barricas donde envejece el vino de la bodega navarra y lentes de alta calidad. El proceso de producción es totalmente respetuoso con el medio ambiente, ya que en él no se utilizan productos tóxicos.*
- *El resultado de esta colaboración es una edición limitada de dos modelos: 'Terral', con una montura más redondeada y lentes marrones degradadas (249 euros), y 'Taró', con montura más cuadrada y lentes marrones polarizadas (269 euros). Se pueden adquirir en Bodega Otazu o en la web de la firma andaluza de gafas artesanas de madera maciza, Laveta.*
- *La pasión de Bodega Otazu por la tradición y la excelencia conjuga con este proyecto. La bodega navarra, que se encuentra a solo 8 kilómetros de Pamplona, es la más septentrional para la producción de vino tinto y cuenta con la más alta certificación: Vino de Pago.*

**Madrid, agosto de 2018.-** Cada fase del proceso de elaboración de un vino influye de manera determinante en el resultado final. La madera de roble francés de las barricas de **Bodega Otazu** suma nuevas características a la personalidad de sus vinos y ahora también a las gafas de la última edición limitada de **Laveta Eyewear**. Esta línea lanza dos diseños unisex cuyas **monturas están elaboradas con madera de las duelas de las barricas que han criado el vino de la bodega navarra y lentes de alta calidad**, en los que se aúna la pasión por la tradición y la producción ecológica y artesana de ambas firmas. Una edición limitada a **20 gafas** que está disponible en la web de la firma andaluza ([www.lavetaeyewear.com](http://www.lavetaeyewear.com)) y en Bodega Otazu.



Los **modelos unisex Terral y Taró** de la marca de gafas Laveta nacen **inspirados por** una de las catedrales del vino de la Denominación de Origen de Navarra: **Bodega Otazu. Un señorío de ensueño situado en el valle de Exaurri donde hace 25 años se recuperó el amor por el arte de hacer vino**, al mismo tiempo que se cultivó la pasión por el patrimonio, la naturaleza y el arte contemporáneo como señas de identidad. Un cóctel exquisito para estas piezas que lanza la **marca artesana andaluza**, caracterizada por la exclusividad. Las **Terral** (nombre que recibe en Málaga el viento que viene de la tierra) salen al mercado por **249 euros** y el diseño de su montura es más redondeado. Las **Taró** (que toman el nombre de la espesa niebla que se forma en las costas malagueñas durante el verano), con un diseño más cuadrado, tienen un precio de **269 euros** y llevan **lentes polarizadas**. Todas las **lentes** montadas en las gafas Laveta son **Carl Zeiss** y cuentan con **protección total contra la radiación solar UV**.

La **filosofía ecologista** de Bodega Otazu y Laveta también se ha fusionado en este proyecto, ya que en el proceso de producción de las gafas **se ha mantenido la huella del vino en la madera, no se han utilizado productos tóxicos o agresivos**, como los aerosoles. Todas las gafas se han hecho a mano en Andalucía, tienen un acabado ecológico e hipoalergénico con aceites naturales y cera virgen de abeja, y son resistentes al sudor y a la saliva según la norma DIN 53160. Este artesanal método de elaboración hace que **cada montura sea singular y única**, la tonalidad del roble dependerá del tipo de evolución y el ciclo de vida que ha seguido la barrica y el vino que ha albergado.

### **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, 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)