

BODEGA OTAZU, ELESCENARIO PERFECTO PARA LA PRESENTACIÓN DEL NUEVO MINI COUNTRYMAN

- *Alrededor de 80 invitados pudieron probar de primera mano el nuevo híbrido de MINI en un exclusivo paraje, frente al Palacio del s.XVI del Señorío de Otazu.*
- *Bodegas Otazu fue el escenario perfecto para presentar el nuevo modelo de la casa BMW, por su conjunción entre estilo y espíritu aventurero.*
- *El Countryman cuenta con modos de propulsión eléctrica, que evitan las emisiones contaminantes, así como con un motor de combustión y tecnología e-boost, para no comprometer la potencia*

Otazu, mayo de 2017.- El pasado sábado 27 de mayo, la firma automovilística **MINI** presentó su nuevo modelo, el **MINI Countryman**, en una exclusiva cita que congregó a unos **80** invitados, que pudieron probar de primera mano el nuevo híbrido de la casa alemana.



Bodega Otazu fue el escenario perfecto para presentar el nuevo modelo de la casa BMW, por su conjunción entre estilo vanguardista y espíritu aventurero. El evento se desarrolló en el Patio del **Señorío de Otazu, frente al Palacio del s. XVI**, en una jornada donde, tras un café matutino, los asistentes asistieron a la presentación del nuevo modelo de MINI. Tras ésta, pudieron **conducir y probar el MINI Countryman por el viñedo**, para culminar el encuentro con un aperitivo acompañado de los vinos de Bodega Otazu a su regreso.

El nuevo MINI Countryman es **un híbrido enchufable** que combina el uso diario por la ciudad y la capacidad de recorrer largas distancias en un único modelo. Partiendo de este espíritu ecológico, que evita las emisiones de CO2 gracias a sus modos de propulsión eléctrica, MINI quiere ofrecer con este modelo una experiencia única gracias a **la aceleración del MINI Cooper S, que combina el motor combustión y el e-boost**, además de la funcionalidad ALL4 eléctrica.

Esa experiencia única es la que también ofrece Bodega Otazu, cuyo **origen se remonta a 1840**, cuando se construye en Navarra la **primera bodega de estilo francés**, fuera del casco urbano y en una sola finca. Convertida a día de hoy en museo del vino y galería de arte y ha sido enriquecida con las últimas tecnologías de elaboración, crianza y embotellado. Arquitectónicamente, destaca su espectacular sala de barricas, formada por **9 bóvedas de hormigón, en la que su diseño y disposición nos recuerdan a una catedral, en este caso del vino.**

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