

BODEGA OTAZU CELEBRÓ SU PRIMERA FIESTA DE LA VENDIMIA SOLIDARIA

- *Bodega Otazu celebró el pasado sábado 30 de septiembre su vendimia anual a la que añadió en esta ocasión un carácter solidario. Los fondos recaudados en el evento, se destinarán a Adano y a Niños contra el cáncer, asociaciones que luchan contra el cáncer infantil en Navarra.*
- *El acto benéfico 'Vendimia por una sonrisa' contó con diferentes actividades de entretenimiento, como la pisada de uvas, una cata de vinos de Bodega Otazu, una visita guiada a la bodega, la actuación musical del grupo flamenco Son de Ases y un monólogo, entre otros.*
- *'Vendimia por una sonrisa' contó con la presencia de más de 300 invitados, entre los que se encontraba el equipo del programa de cocina chino 'The Real Master Chef', que al día siguiente grabó uno de los capítulos de este concurso, que tiene una audiencia de más de 300 millones de telespectadores.*

Madrid, octubre de 2017. Bodega Otazu celebró el pasado 30 de septiembre su fiesta anual de la vendimia, a la que en esta edición sumó una causa solidaria, **ayudar a los niños con cáncer**. En las instalaciones de Otazu, por primera vez en su historia, se celebró un **evento benéfico** vinculado a la festividad más importante de una bodega, su vendimia, a la que acudieron más de 300 personas, entre ellos el equipo del programa de cocina chino 'The Real Master Chef', que cuenta con una audiencia de más de 300 millones de telespectadores y que al día siguiente grabó uno de los capítulos del concurso.



Los fondos recaudados durante la jornada **Vendimia por una sonrisa** se destinarán a **Adano** y a **Niños contra el cáncer**, ambas asociaciones que ayudan a niños con cáncer en Navarra.

La cita comenzó a las 12:30 del mediodía y contó con diferentes actividades de entretenimiento alrededor de la fiesta vinícola. Los asistentes pudieron vivir la experiencia del pisado de la uva en primera persona, visitar el interior de la bodega, realizar una cata de los vinos Otazu y disfrutar de un tour en coche de caballos. En el almuerzo, los invitados degustaron un exquisito menú con el vino como leitmotiv. El primer plato estuvo compuesto por **milhojas de pasta Wanton con bogavante del Cantábrico**; de segundo, se pudo degustar un **solomillo a baja temperatura con crema Robuchon y reducción de Altar**, y el postre fue un pastel **fluido de turrón con Chantilly, helado de vainilla y Vera Cruz**. La tarde se amenizó con

el monólogo tu Gin perfecto y Macallan, además de la actuación musical del grupo flamenco Son de Ases. Y como broche final, hubo recena.

El número de cuenta para quienes quieran seguir colaborando es el **ES53 2100 5153 97 020006850**. Los fondos recaudados se destinarán íntegramente a las asociaciones elegidas. **Adano** es una ONG integrada en la Federación Española de Padres de Niños con Cáncer y la Confederación Internacional de Organizaciones de Padres de Niños con Cáncer (ICCCPO), que nació en 1989 por iniciativa del Dr. Javier Molina Garicano, responsable del servicio de oncohematología pediátrica del Hospital Virgen del Camino de Pamplona.

Por su parte, **Niños contra el cáncer** es un proyecto de la Clínica Universidad de Navarra que nació en 1982 con el fin de encontrar una solución a los casos de cáncer en niños que aún no la tienen.

La **vendimia 2017**, una de las más tempranas de la historia de Bodega Otazu, se prolongará hasta finales de octubre, tiempo durante el cual se vendimiarán las cuatro variedades de uva (Chardonnay, Merlot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon) que componen las 110 hectáreas de viñedo propio de Bodega Otazu. Se espera una cosecha con una producción un 25% inferior a un año normal, con uvas de gran calidad que mantendrán el nivel de los vinos elaborados en 2016, sin duda la mejor añada de la historia de Bodega Otazu.

Bodega Otazu

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 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.

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



Señorio de Otazu, s/n
31174 Etxauri (Navarra)
T. +34 948 32 92 00
www.otazu.com

Rafa Ríos
rafa@riosytoth.com
T. 911 124 785
M. 685 507 386