

BODEGA OTAZU RECIBE EL ORO Y GRAN ORO Y POR SUS PREMIUM CUVÉE 2013 Y ALTAR 2008 EN LOS INTERNATIONAL WINE AWARDS

- *Los International Wine Awards (IWA) han otorgado la distinción, Medalla Oro al Otazu Premium Cuvée 2013 y Gran Oro, al Bodega Otazu Altar 2008.*
- *Ambas añadas han sido ubicadas entre los 90 y los 100 puntos, repitiendo puesto en el caso del Cuvée 2013, que ya participó en la edición anterior.*
- *Tanto Otazu Altar como Premium Cuvée han recibido numerosos reconocimientos tanto en el concurso Internacional de Bruselas, como en la D.O. Navarra, pequeñas D.O.s y CINVE, el último.*

Madrid, julio de 2017.- La añada 2008 del **Bodega Otazu Altar**, un vino con Denominación de Origen Protegida Pago de Otazu, sigue cosechando reconocimientos en los concursos internacionales por los que pasa. El último, la **medalla de Gran Oro en los International Wine Awards**, valorándose en un rango entre 95 y 100 puntos.

Asimismo, el **Otazu Premium Cuvée 2013, D.O. (Denominación de Origen) de Navarra**, también obtuvo la Medalla de Oro en ese certamen, siguiendo el éxito de la añada anterior. Esta vez, los expertos le ubican en un rango entre 90 y 95 puntos.

El **Bodega Otazu Altar 2008 es un vino de gran personalidad**. Un ensamblaje de **Cabernet Sauvignon y Merlot**, rojo granate oscuro y ribete rojizo, de capa media alta y nariz compleja. Destacan su **aroma con notas de fruta negra y tostado al fondo**, acompañado de especias, y notas minerales y balsámicas. En boca presenta una acidez bien integrada que le da mucha vivacidad.

El **Otazu Premium Cuvée 2013 es un “coupage” de Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot** de una personalidad única. Es un **vino color rojo cereza** de capa profunda y ribete rojizo; aromas de **fruta roja con fondos especiados y, del mismo modo que el Altar, sutiles notas tostadas**. En boca es **fresco, sedoso y con volumen**, con un largo final afrutado.

“Estos nuevos galardones son un reconocimiento y a la vez un estímulo para nosotros”, afirman desde Bodega Otazu. La casa navarra ya cuenta con numerosos reconocimientos por su Bodega Otazu Altar 2008, como las medallas de oro de Mundus Vini, la Selección Mundial de Vinos de Canadá y Berlin Wine Trophy. Asimismo, Premium Cuvée 2013 obtuvo el Oro en el Berliner Wine Trophy, y CINVE, a la vez que ha sido seleccionado por la D.O. Navarra como mejor vino con madera del año 2017.



Bodega Otazu

Bodega Otazu es la bodega situada más al norte de España para la producción de vino tinto. Se encuentra ubicada a tan 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: vino, arte, historia, naturaleza



Bodega Otazu: Señorío de Otazu, s/n
31174 - Etxauri (Navarra)
T. 948 329 200
info@otazu.comwww.otazu.com

Rafa Ríos
rafa@riosytoth.com
T. 685 50 73 86
www.riosytoth.com