

BODEGA OTAZU ADELANTA SU VENDIMIA

- *Desde principios de septiembre y hasta finales de octubre, Bodega Otazu lleva a cabo su tradicional vendimia, una de las más tempranas de su historia, con un adelanto de dos semanas sobre un año normal. 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.*
- *Las altas temperaturas registradas en los meses de marzo y abril, unidas a la escasez de lluvias durante el verano, han provocado que la bodega navarra haya decidido adelantar la recogida de la uva a los primeros días de septiembre.*
- *La vendimia de Bodega Otazu ha comenzado con la variedad Chardonnay de la que se han obtenido mostos muy aromáticos y con buena acidez, dos cualidades que definen la personalidad de sus vinos blancos. La vendimia continuará con la variedad Merlot.*

Madrid, septiembre 2017. Este ha sido un año atípico. Las altas temperaturas registradas en los meses de marzo y abril, unidas a la escasez de lluvias durante el verano, han provocado que **Bodega Otazu** haya decidido **adelantar su vendimia a los primeros días de septiembre, dos semanas antes que un año normal.** 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.



Esta vendimia, una de las más tempranas de la historia, 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.

La recogida de la uva ha comenzado con la recogida de la variedad **Chardonnay (22 ha)**, con la que se elabora el **vino joven Otazu Chardonnay** el vino de Pago Chardonnay con Crianza y el vino espumoso. Se han obtenido mostos muy aromáticos y con buena acidez, dos cualidades que definen la personalidad de los vinos blancos de Otazu. La vendimia continuará con las variedades **Merlot (32 ha), Tempranillo (25 ha) y Cabernet Sauvignon (31 ha)**, con las que se elaboran los **vinos tintos y rosados.**

Bodega Otazu continúa este año avanzando en el desarrollo de **nuevos vinos introduciendo mejoras técnicas, continuando con proyectos innovadores como el vino espumante -una nueva línea de vinos monovarietales vendimiados por primera vez en 2015-**, así como la elaboración de un novedoso vino de vendimia tardía.

La **vendimia 2017** continúa con la filosofía de elaboración de vinos de **alta gama**, pequeños rendimientos, enfoque del trabajo en el viñedo y producciones limitadas, con los que se quiere transmitir la tipicidad tan singular del **terroir de 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.

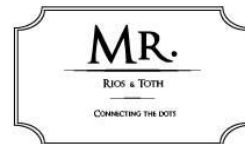
Todos sus vinos están elaborados exclusivamente con las uvas procedentes de las **110 hectáreas de viñedo propio** que rodean la bodega: **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Chardonnay**. Un viñedo certificado como **Denominación de Origen Protegida Pago**, la máxima categoría que puede obtenerse 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