

UN AÑO MÁS BODEGA OTAZU CELEBRA 'VENDIMIA POR UNA SONRISA'

- *Cuando se acerca el otoño, Bodega Otazu realiza su tradicional vendimia y, por segundo año consecutivo, celebra además una fiesta con carácter solidario. 'Vendimia por una sonrisa' tendrá lugar el próximo sábado 22 de septiembre en la bodega navarra para colaborar con la labor de Adano y Niños contra el cáncer.*
- *Estas asociaciones que luchan contra el cáncer infantil en Navarra y los niños y familias a los que atienden serán los protagonistas de este acto que contará con diferentes actividades de ocio como una cata de vinos de Bodega Otazu, visita guiada a la bodega, actuación de magos para los niños y música en vivo, entre otros.*
- *Desde mediados de septiembre y hasta finales de octubre, Bodega Otazu lleva a cabo su tradicional vendimia. Se espera una cosecha con una producción un 25% superior al año anterior, 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.*

Madrid, septiembre de 2018. Bodega Otazu celebrará su fiesta anual de la vendimia sumándose a una causa solidaria, **ayudar a los niños con cáncer**. El **22 de septiembre** tendrá lugar en las instalaciones de Otazu, por segundo año consecutivo, un **evento benéfico** vinculado a la festividad más importante de una bodega, su vendimia. Los fondos recaudados durante la jornada **Vendimia por una sonrisa** se destinarán a **Adano** y a **Niños contra el cáncer**, ambas asociaciones ayudan a niños con cáncer en Navarra.



La cita comenzará a las 12:30 del mediodía y contará con diferentes actividades de entretenimiento alrededor de la fiesta vinícola. Los asistentes podrán 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 las vistas de pájaro en globo aerostático, además de un tour en coche de caballos. En el almuerzo, los invitados degustarán un exquisito menú con el vino como leitmotiv. El primer plato estará compuesto por **milhojas de pasta Wanton con bogavante del Cantábrico**; de segundo, se podrá degustar un **solomillo a baja temperatura con crema Robuchon y reducción de Altar**, y el postre será un pastel **fluido de turrón con Chantilly, helado de vainilla y Vera Cruz**. La tarde se amenizará con una cata de ginebra y otra de whiskeys premium. A partir de las 18:30 habrá música en directo. Y como broche final, habrá recena ambientada con un DJ.

El número de cuenta para quienes quieran colaborar es el **ES53 2100 5153 97 0200068507**. Los fondos recaudados se destinarán íntegramente a las asociaciones elegidas **Adano** nació de la mano del doctor Javier Molina Garicano, responsable del servicio de onco-hematología pediátrica del Hospital Virgen del Camino de Pamplona, para ser la portavoz reconocida de las necesidades e intereses de los niños, a los que se les ha diagnosticado cáncer, y de sus familias. Por su parte, **Niños contra el Cáncer** es un programa solidario de la Clínica Universidad de Navarra que promueve la investigación del cáncer infantil y ayuda económicamente a niños con cáncer que necesitan tratamientos no disponibles en sus centros médicos de referencia.

La **vendimia 2018** de **Bodega Otazu**, una de las primeras bodegas en empezar de esta región vitivinícola, comienza una semana más tarde que en 2017 y viene marcada por **las buenas expectativas**, ya que las vides han disfrutado de un **clima fantástico** durante la cosecha. Una **primavera húmeda**, donde más precipitaciones se han registrado de los últimos años, **ha retrasado la fase de crecimiento vegetativo de las cepas** (la floración) y ha permitido obtener de las **uvas un mosto con equilibrio, aromático, con graduaciones moderadas y un buen balance de acidez para elaborar excelentes vinos de guarda**. La producción se estima un **25% superior** a la de 2017, una cosecha con la que se mantendrá el **nivel de calidad y cantidad de la vendimia de 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

Paz Doria
paz@bbotazu.com
T.660805205

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