

BODEGA OTAZU CELEBRA POR TERCERA VEZ SU ‘VENDIMIA POR UNA SONRISA’, UNA FIESTA DE CARÁCTER SOLIDARIO

- *Cuando se acerca la temporada de vendimia, Bodega Otazu celebra su tradicional fiesta con carácter solidario: ‘Vendimia por una sonrisa’. La tercera edición de este evento tendrá lugar el próximo sábado 31 de agosto en la bodega navarra para colaborar las asociaciones Adano y Niños contra el cáncer.*
- *Estas organizaciones 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 otras.*
- *Este acto se celebrará unos días antes de que Bodega Otazu lleve a cabo su tradicional vendimia, que dará comienzo los primeros días de septiembre. Se espera una cosecha con uvas de gran calidad que mantendrán el nivel de los vinos elaborados en 2018, sin duda la mejor añada de la historia de Bodega Otazu.*

Otazu, agosto de 2019. Bodega Otazu celebrará su fiesta anual de la vendimia sumándose a una causa solidaria, **ayudar a los niños con cáncer**. El próximo **31 de agosto** tendrá lugar en las instalaciones de Otazu, por tercer 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 dos asociaciones que ayudan a niños con cáncer en Navarra. Una de ellas, **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 cita comenzará a las 12:30 del mediodía y contará con diferentes actividades de entretenimiento alrededor de la fiesta vinícola. Para una ocasión tan especial Bodega Otazu ha diseñado un programa único. Los asistentes podrán vivir la experiencia del **pisado de la uva en primera persona, hacer un tour en calesa de caballos, visitar el interior de la bodega, realizar una cata de los vinos Otazu, disfrutar de la música en directo de un saxofonista durante el aperitivo con un cortador de jamón y estación de quesos, descubrir el maridaje de las ostra**



de Veracruz. La tarde se amenizará con una **cata de ginebra y otra de whiskys premium**. A partir de las 18:30 habrá **música en directo a cargo del grupo "Son de Ases"** y como broche final habrá recena ambientada con un DJ.

con **Chardonnay**, entre otras actividades. En el almuerzo, los invitados degustarán un **exquisito menú con el vino como hilo conductor** mientras disfrutan de un espectáculo de magia. El menú contará con milhojas de pasta Wanton con bogavante del Cantábrico, solomillo a baja temperatura con crema Robuchon y reducción de Altar y pastel fluido de turrón con chantillí y helado de vainilla

Se puede asistir individualmente colaborando con una donación de 200€ por persona. También se ha cerrado un precio por mesa de 2.000€ para empresas (mesas de hasta 12 comensales). 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.

La **vendimia de Bodega Otazu** comenzará en los primeros días de septiembre con la vendimia de las **uvas destinadas a la elaboración de vinos espumosos**. 2019 está siendo un año con gran cantidad de días soleados, temperaturas moderadas y bajas precipitaciones tanto en primavera como en verano. Las noches frías de agosto han provocado un pequeño retraso en el envero – el proceso en el cual las uvas maduran y cambian de color–, lo que **favorecerá una maduración lenta y equilibrada de las diferentes variedades a lo largo de septiembre y octubre**. Se espera una cosecha de gran calidad en la línea de las añadas 2016 y 2018.

Sobre 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 **115 hectáreas de viñedo propio** que rodean la bodega: **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir 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.

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