

BODEGA OTAZU FINALIZA LA VENDIMIA 2021: UNA AÑADA EXCELENTE QUE AUGURA VINOS ÚNICOS

- *Bodega Otazu finaliza su período de vendimia, que este año se ha extendido desde principios de septiembre hasta finales de octubre. Llega a su fin tras recoger con mucho mimo y cuidado las uvas que este año han dado las vides distribuidas por las 116 hectáreas que conforman este entorno excepcional.*
- *Con un viñedo teñido de un manto ocre, naranja, marrón y amarillo, la bodega con el viñedo D.O.P. Pago más septentrional de España, finaliza la recolección de las uvas de sus viñas, entre las que se encuentran variedades de Pinot Noir, Chardonnay, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.*
- *Este año, Bodega Otazu ha tenido menos producción, aspecto que se ha traducido en un menor número de racimos y granos más pequeños, más concentrados, con buena fruta para la elaboración de vinos de grandes cualidades. Según los primeros vinos descubados, la Bodega Navarra vaticina que la añada 2021 va a ser excelente para elaborar vinos únicos.*

Otazu, noviembre de 2021. La vendimia en Bodega Otazu llega a su fin tras recoger con mucho mimo y cuidado las uvas que este año han dado las vides distribuidas por las 116 hectáreas que conforman este entorno único. Así, la Bodega Navarra da por finalizada la vendimia 2021 que comenzó a primeros de septiembre y que se ha extendido hasta finales de octubre.



Con un viñedo teñido de un manto ocre, naranja, marrón y amarillo, la bodega con el viñedo D.O.P. Pago más septentrional de España, finaliza la recolección de las uvas de sus viñas, entre las que se encuentran variedades de Pinot Noir, Chardonnay, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

La vendimia se inició a principios de septiembre con la recogida de la uva Pinot Noir y Chardonnay destinadas a la elaboración de vinos espumosos. El 2021 se ha caracterizado por ser más seco de lo habitual y con temperaturas más suaves, alternando así días de temperaturas frescas con otros más calurosos.

Los primeros días de septiembre estuvieron marcados por las lluvias, que dieron un respiro al viñedo después de un verano tan seco. La vendimia del Chardonnay se generalizó a mitad de septiembre y se alargó hasta final de mes, finalizando con la vendimia nocturna de Chardonnay, que se efectúa manualmente en cajas bajas para la elaboración Pago de Otazu Chardonnay con Crianza y 1 Ha, Una Historia Chardonnay.

Octubre ha sido un mes realmente bueno para la vendimia de las uvas de variedades tintas como el Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, con días de temperaturas suaves, secos y con un sano viento norte. Se ha podido clasificar los viñedos para cada uno de los vinos que se elaboran en Bodega Otazu según su potencial enológico, esperar a que la maduración de las uvas marcara el momento óptimo de vendimia y disfrutar del tiempo de vendimia, largo y pausado, cuidando cada una de las variedades y sus elaboraciones. La vendimia finalizaba los últimos días de octubre, justo antes de la llegada de las lluvias en Otazu.

Los últimos viñedos vendimiados de Bodega Otazu, recolectados a finales de octubre, han sido **uvas de Merlot y Cabernet Sauvignon,** vendimiadas a mano en cajas altas de pequeña capacidad, **seleccionadas para ser microvinificadas y cuyo destino es la elaboración de ediciones limitadas de vinos.** En este tipo de vinos se busca una mayor complejidad por lo que resulta esencial que la maduración se prolongue hasta conseguir la mayor expresión de las uvas. A su entrada en bodega, la uva es escogida cuidadosamente en una doble mesa de selección y se **microvinifica en barricas nuevas de roble francés. Son vinos con una maceración larga y que una vez descubados, continúan con una crianza prolongada en barrica.**

Bodega Otazu este año ha tenido menos producción, aspecto que se ha traducido en un menor número de racimos y granos más pequeños, más concentrados, con buena fruta para la elaboración de vinos de grandes cualidades. **Según los primeros vinos descubados, la Bodega Navarra vaticina que la añada 2021 va a ser excelente para elaborar vinos únicos.** Entre las variedades tintas destacan este año el Cabernet Sauvignon, que ha podido completar muy bien su maduración. Los primeros vinos descubados muestran notas muy elegantes, muy buena expresión varietal y concentración.

Bodega Otazu: vino, arte, historia, naturaleza

Bodega Otazu es la bodega con el viñedo D.O.P. Pago más al norte de España. 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 **116 hectáreas de viñedo propio** que rodean la bodega: **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir, Chardonnay y Berués.** 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 todos sus vinos.

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

Rafa Ríos
T. 685 50 73 86
www.riosyoth.com