

BODEGA OTAZU PRESENTA OTAZU PREMIUM CUVÉE 2018, UN TINTO QUE CREA LA ARMONÍA PERFECTA CON PLATOS DE TEMPORADA

- *Bodega Otazu presenta Otazu Premium Cuvée 2018, un vino de D.O. de Navarra de color rojo cereza con ribete también rojo y capa media-alta. Este vino tinto de la Bodega Navarra marida a la perfección con platos de temporada, como carnes rojas y de caza, además de con embutidos, todo tipo de quesos, risottos, atún y pescados ahumados y, hasta, incluso, con chocolate negro.*
- *Otazu Premium Cuvée 2018 ofrece en nariz una explosión de sensaciones debido, en parte, a la intensidad de las frutas negras, además de las especias dulces como el clavo y la canela y sus matices balsámicos. Asimismo, este vino tinto tiene en boca una entrada amable, golosa, fresca y equilibrada, la cual marca un final largo y elegante gracias a su carácter frutal.*
- *Otazu Premium Cuvée 2018 se elabora a partir de uvas Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot, vendimiadas por separado en el mes de octubre. Tiene una crianza en barricas de roble francés de diferentes bosques durante 12 meses a una temperatura de 18°C. Se recomienda servir entre 16 °C y 18 °C.*

Otazu (Navarra), octubre de 2021.- Bodega Otazu continúa elaborando éxitos para los amantes del vino, de su bodega y de sus viñas. Con esta propuesta, la Bodega Navarra presenta **Otazu Premium Cuvée 2018**. Ideal para maridar con platos de temporada, como **carnes rojas y de caza**, además de **con embutidos, todo tipo de quesos, risottos, atún y pescados ahumados y, hasta, incluso, con chocolate negro**.

Se trata de un tinto basado tanto en la tradición como en la calidad para sorprender a los paladares más apasionados del vino. El éxito del trabajo de la Bodega se refleja en sus **recientes 91 puntos obtenidos en el prestigioso manual de vinos Guía Peñín 2022** y en la medalla de oro otorgada por distintos concursos internacionales: *Mundus Vini, Berliner Wine Trophy, USA Wine Ratings e International Challenge Gilbert & Gaillard*.

Otazu Premium Cuvée 2018 es un vino tinto con Denominación de Origen Navarra. Está elaborado con un **38% de uva Cabernet Sauvignon, un 33% de Tempranillo y un 30% de Merlot**. El vino presenta un color rojo cereza con ribete también rojo y provoca una explosión de sensaciones, donde **las notas de frutas negras adquieren protagonismo**, al igual que su riqueza por los matices balsámicos, combinados con el aroma de especias dulces de clavo y canela.



En boca es amable, de entrada golosa, fresco y equilibrado, con un paso firme y final elegante de marcado carácter frutal. **Otazu Premium Cuvée 2018** procede del ensamblaje de tres tipos de uva, con una vendimia que se efectúa por separado en cada una de las variedades que lo componen durante el mes de octubre. Finalmente, se realiza una crianza en barricas de roble francés de diferentes bosques durante 12 meses a una temperatura de 18 °C.

Se recomienda servir Otazu Premium Cuvée 2018 a una temperatura entre 16 °C y 18 °C.

P.V.P. 13,95€

Bodega Otazu: vino, arte, historia, naturaleza

Bodega Otazu es el viñedo con D.O.P. Pago más al norte de España. Se encuentra ubicada a tan solo 8 kilómetros 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.riosytoth.com