

LA 'GUÍA PEÑÍN' REFRENDA LA EXCELENCIA DE BODEGA OTAZU OTORGANDO A TRES DE SUS VINOS D.O. P. PAGO UNA CALIFICACIÓN SUPERIOR A 91 PUNTOS

- *Bodega Otazu ha obtenido una puntuación de más de 91 puntos con tres de sus vinos de D.O.P. Pago, tras los resultados publicados por la Guía Peñín 2022. Los vinos en cuestión 1 Ha. Una Historia Chardonnay 2017 ha obtenido 93 puntos, seguido de Pago de Otazu Chardonnay con Crianza 2018 y Pago de Otazu (tinto) 2018, ambos con 92 puntos.*
- *El aroma floral y frutal de 1 Ha. Una Historia Chardonnay 2017, el recuerdo a especias y pan tostado de Pago de Otazu Chardonnay con Crianza 2018 y el color cereza brillante del Pago de Otazu (tinto) 2018 son algunos de los aspectos que han destacado en las valoraciones de la Guía Peñín sobre estos tres vinos.*
- *Bodega Otazu es el viñedo con D.O.P. Pago más al norte de España, y una de las pocas bodegas que cuenta con el reconocimiento de calidad de 'Vino de Pago' (denominación de origen propia: Pago de Otazu), máxima calificación que pueden obtener las bodegas en España y que sólo 19 de ellas han alcanzado.*

Otazu (Navarra), julio de 2021.- Una edición más, la *Guía Peñín* elogia con sus valoraciones el trabajo riguroso de **Bodega Otazu**. La prestigiosa publicación de las nuevas añadas de los vinos españoles, que hace dos meses reconocía cuatro vinos de D.O. Navarra de Bodega Otazu, pondera tres de sus vinos D.O.P. Pago, con una calificación superior a los 91 puntos: **1 Ha. Una Historia Chardonnay 2017** (93 puntos), **Pago de Otazu Chardonnay con Crianza 2018** (92 puntos) y **Pago de Otazu (tinto) 2018** (92 puntos).

1 Ha. Una Historia Chardonnay 2017, un vino elaborado 100% con esta variedad de uva blanca, ha conseguido la mayor calificación de la bodega con **93 puntos**. Esta hectárea de Chardonnay **se vendimia de forma manual** para luego ser suavemente prensada. Dos tercios del vino **fermenta en depósitos de hormigón con forma ovoide**, con una **crianza posterior de 6 meses junto a sus lías**. Paralelamente, el tercio restante fermenta y concluye la crianza en **barricas de roble francés**.



Esto permite obtener un vino elegante de color pajizo brillante que presenta un aroma expresivo y mineral a fruta madura y lías finas. En boca se vuelve complejo, especiado y largo.

Le siguen con **92 puntos** cada uno: **Pago de Otazu Chardonnay con Crianza 2018**, y **Pago de Otazu (tinto) 2018**. Pago de Otazu Chardonnay con Crianza 2018, que la *Guía Peñín* ha definido como un vino de color amarillo brillante, presenta aroma potente a fruta madura y pan tostado con recuerdo a especias y una boca grasa, pero estructurada, larga y tostada. **Pago de Otazu Chardonnay con Crianza** se vendimia manualmente y se fermenta en **barricas de roble francés** de distintos bosques a una temperatura de 16°C. Posteriormente, realiza una **crianza en barricas durante 6 meses** (60% nueva, 40% de un uso), **con batónnage semanal de las lías**, permitiéndole adquirir volumen, untuosidad y carácter varietal único.

Por su parte, **Pago de Otazu (tinto) 2018** es un vino de color cereza brillante con un aroma que recuerda a café, especias dulces y roble cremoso y que en boca se vuelve frutoso y sabroso. Este vino se elabora a partir de cada una de las variedades provenientes de las parcelas certificadas como D.O.P. Pago de Otazu vendimiadas manualmente. Tras un proceso de **criomaceración durante 7 días a 5°C**, fermenta en pequeños depósitos de hormigón de 40hl y finaliza con una **fermentación maloláctica en barricas de roble francés**.

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