

BODEGA OTAZU PRESENTA OTAZU PREMIUM CUVÉE 2018, UN TINTO PARA DISFRUTAR CON PRODUCTOS DE TEMPORADA EN OTOÑO

- *Bodega Otazu presenta Otazu Premium Cuvée 2018, un vino color rojo cereza con ribete color rojo de capa media-alta. La nueva añada de este vino tinto de la bodega navarra marida a la perfección con platos propios del otoño como las carnes rojas y de caza, además de con embutidos, todo tipo de quesos, risottos, atún y pescados ahumados y, hasta incluso, con chocolate negro.*
- *La intensidad de las frutas negras, además de especias dulces como el clavo, la canela, y sus matices balsámicos son las responsables de la explosión de sensaciones que Otazu Premium Cuvée 2018 provoca en nariz. Asimismo, este vino tinto tiene una boca de entrada golosa, fresca y equilibrada cuyo final marca su carácter frutal.*
- *Otazu Premium Cuvée 2018 (D.O. Navarra), se elabora a partir de uvas Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot, vendimiadas por separado durante el mes de octubre. Tras una fermentación a 28 grados para mantener los aromas varietales, este vino reposa 12 meses en barricas de roble francés de diferentes bosques. Se recomienda servir entre 16 y 18 grados de temperatura.*

Otazu, octubre de 2020.- Bodega Otazu continúa poniendo en las copas de los amantes del vino lo mejor de su bodega y de sus viñas. Con este propósito, la bodega presenta la nueva añada de su vino tinto: **Otazu Premium Cuvée 2018**. La calidad de este vino está avalada no sólo por el saber hacer y la tradición de la bodega navarra, sino además por galardones nacionales e internacionales que ya ha cosechado este tinto. Ejemplo de ello es la **medalla de oro de Gilbert & Gaillard 2020** y los **93 puntos de la Guía Vivir el Vino 2021**.

Otazu Premium Cuvée 2018 es un vino tinto con Denominación de Origen Navarra. Se compone de un **42% de uva Cabernet Sauvignon**, un **33% de uva Tempranillo** y un **25% de uva Merlot**. La elaboración de este vino comenzó con una **vendimia por separado** de cada una de las variedades durante el mes de octubre. Tras una **fermentación a 28 grados** que permite **mantener los aromas varietales de las uvas**, el proceso para obtener este vino tinto continuó con **12 meses de reposo en barricas de roble francés** de diferentes bosques.

El resultado es un vino tinto **color rojo cereza con ribete color rojo de capa media-alta** en el que predomina una **nariz elegante y de alta intensidad** dominada por la fruta. En particular, recuerda a notas de **frutas negras, especias dulces, como son el clavo y la canela, sumados a matices balsámicos**. En boca, Otazu Premium Cuvée 2018 presenta una **entrada golosa, fresca y equilibrada** que, con un paso firme, deja un **final elegante marcado por el carácter frutal**.



Otazu Premium Cuvée 2018 se caracteriza por ser un **vino ideal para acompañar durante las comidas y cenas de otoño** ya que marida a la perfección con productos de temporada como las **carnes de caza, además de con carnes rojas**. Asimismo, su combinación con **embutidos, todo tipo de quesos, risottos y pescados como el atún y ahumados, además del chocolate negro**, lo convierten en el tinto perfecto para brindar durante los días de otoño. Se recomienda servir entre **16 y 18 grados**.

P.V.P. 13,95 €

Bodega Otazu: vino, arte, historia, naturaleza

Bodega Otazu es el viñedo con D.O.P. Pago situado 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.riosytoth.com