

## **BODEGA OTAZU PRESENTA OTAZU ROSADO MERLOT 2020, EL VINO PERFECTO PARA COMPARTIR EN SAN VALENTÍN**

- *Bodega Otazu lanza la añada 2020 de Otazu Rosado Merlot, un vino color frambuesa de capa media perfecto para compartir en una fecha tan especial como San Valentín. Este rosado ofrece una armonización perfecta con ensaladas templadas y frías, arroces, pasta, verduras a la plancha y embutidos.*
- *Las frutas rojas como las grosellas, las frambuesas y las fresas silvestres son las causantes de la explosión de sensaciones que Otazu Rosado Merlot 2020 provoca en nariz, donde también se aprecian recuerdos a golosinas. Tiene una boca redonda y sedosa, con notas de estas frutas rojas y con un final fresco e intenso.*
- *Otazu Rosado Merlot 2020 se elabora a partir de uvas Merlot procedentes de parcelas de la propiedad y mediante la técnica tradicional del sangrado de uvas tintas tras doce horas de maceración en frío, permitiendo respetar al máximo la calidad de la fruta y mantener la personalidad y singularidad de la variedad.*

**Otazu, febrero 2021.**- Brindar es un gesto íntimamente ligado a la celebración de hechos importantes y es, a la vez, sinónimo de alegría, gozo y felicidad. Uno de esos momentos en los que se suelen alzar las copas es San Valentín, un día en el que se demuestra el amor y afecto hacia la pareja, la familia o incluso los amigos. Para que ese brindis sea aún más especial, **Bodega Otazu propone la última añada de Otazu Rosado Merlot**, un vino 100% Merlot con D.O. Navarra, en el que se integra toda la personalidad y singularidad características de la bodega; perfecto para celebrar el Día de los Enamorados.

**Otazu Rosado Merlot 2020** presenta un color frambuesa de capa media con **nariz** dominada por una explosión de **frutas rojas como grosellas, frambuesas y fresas silvestres**, además de **recuerdos a golosinas**. Asimismo, este rosado posee **boca redonda y sedosa con notas de fruta roja** que dan paso a un **final fresco e intenso**.

La elaboración de esta añada comenzó con una **vendimia en las parcelas de variedad Merlot de la propiedad en octubre** del año pasado. De ésta, se obtuvo uva tinta de alta calidad para elaborar este vino que tiene Denominación de Origen Navarra. Este rosado se elabora con el tradicional método del sangrado, que permite respetar al máximo la calidad de la fruta y mantener la personalidad y singularidad de esta variedad. **Tras doce horas de maceración en frío del mosto con hollejos**, este adquiere su intenso y característico color rosa, momento en el que se procede a la técnica del sangrado de estas uvas. A continuación, **se realiza una clarificación del mosto por gravedad y se deja fermentar a temperatura**



controlada en depósitos de acero inoxidable. Por último, reposa dos meses sobre lías en depósito de acero, lo que le permite adquirir un volumen, untuosidad y carácter varietal único.

Otazu Rosado Merlot 2020 es perfecto para maridar ensaladas templadas y frías, arroces, pasta, vegetales a la plancha y embutidos. Se recomienda servir a una temperatura de entre 8 y 10 grados centígrados.

**P.V.P. 9,95€**

### **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](mailto:info@otazu.com)  
[www.otazu.com](http://www.otazu.com)

*Rafa Ríos*  
*T. 685 50 73 86*  
[www.riosytoth.com](http://www.riosytoth.com)