

BODEGA OTAZU PRESENTA OTAZU ROSÉ TEMPRANILLO 2019, UN ROSADO VIVO Y BRILLANTE CON NOTAS CÍTRICAS DE PIEL DE NARANJA

- *Bodega Otazu lanza la añada 2019 de su vino Otazu Rosé Tempranillo, un vino color salmón de capa baja, vivo y brillante, perfecto para maridar con ensaladas templadas y frías, arroces, pasta, quesos sin curar, verduras a la plancha y embutidos.*
- *Las notas cítricas y el frescor son las principales características de este vino rosado 100% Tempranillo.*
- *Otazu Rosé Tempranillo 2019 se elabora a partir de uvas Tempranillo procedentes de las parcelas de la propiedad y mediante la técnica tradicional del sangrado de uvas tintas tras una hora de maceración en frío. Se recomienda servir entre 8 y 10 grados de temperatura.*

Otazu, julio 2020.- Toda la personalidad y singularidad, características de **Bodega Otazu** contenidas en las botellas de la última añada de **Otazu Rosé Tempranillo**, un vino 100% Tempranillo de D.O. Navarra.

Esta añada comenzó con una **vendimia en las parcelas de Tempranillo de la propiedad en octubre** del pasado año. De esta, se obtuvo uva tinta de alta calidad para elaborar este vino de la Denominación de Origen de Navarra. **Tras una hora de maceración en frío, se procedió a la técnica del sangrado de estas uvas.** Esta técnica tradicional respeta al máximo la calidad de la fruta y permite mantener la personalidad y singularidad de la variedad. Después de la clarificación del mosto, **este se fermenta a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.** El resultado es **un vino de color salmón de capa media, con una nariz fresca y afrutada con notas cítricas finales de piel de naranja.** Otazu Rosé Tempranillo 2019 tiene **una boca ligera y supone la perfección para maridar ensaladas templadas y frías, arroces, pasta, quesos sin curar, verduras a la plancha y embutidos.** Se sirve a entre **8 y 10 grados.**

P.V.P. 9,95 €

Bodega Otazu: vino, arte, historia, naturaleza

Bodega Otazu es la bodega situada más al norte de España para la producción de vino tinto. Se encuentra a 8 km de Pamplona, a tan sólo 60 km del mar Cantábrico y a 35 km de los Pirineos, en un pequeño valle atravesado por el río Arga y rodeado por las sierras del Perdón y del Sarbil.

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