

BODEGA OTAZU PRESENTA OTAZU ROSÉ TEMPRANILLO 2020, UN ROSADO FRESCO PARA REGALAR EL DÍA DE LA MADRE

- *Bodega Otazu lanza la añada 2020 de su vino Otazu Rosé Tempranillo, un vino perfecto para celebrar el Día de la Madre. La nueva añada de este rosado de la bodega navarra representa a la perfección la dulzura y afecto de las madres ya que, además de su color salmón de capa baja, vivo y brillante destaca por su frescura y por sus notas cítricas.*
- *Otazu Rosé Tempranillo 2020 se elabora a partir de uvas Tempranillo procedentes de las parcelas de la propiedad y se elabora mediante la técnica tradicional del sangrado de uvas tintas. Se trata de un Tempranillo que armoniza a la perfección con ensaladas templadas o frías, arroces, pastas, quesos sin curar, vegetales a la plancha y embutidos. Se recomienda servir entre 8 y 10 grados de temperatura.*
- *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.*

Otazu, abril de 2021.- El Día de la Madre es una de las fechas marcadas en el calendario ya que ese día se celebra el afecto, cariño, la dulzura y atención de las progenitoras. Por ello, Bodega Otazu, la bodega de D.O.P. Pago más septentrional de España, propone la nueva añada de su vino Otazu Rosé Tempranillo, un vino 100% Tempranillo de D.O. Navarra, perfecto para celebrar el próximo 2 de mayo con ellas.

La elaboración de 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. 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 una hora de maceración en frío del mosto con los hollejos**, este adquiere su color rosa característico, momento en el que se procede a la técnica del sangrado de las 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 un mes sobre lías en depósito de acero**, lo que le permite adquirir un volumen, untuosidad y carácter varietal único.

Otazu Rosé Tempranillo 2020 presenta **un color salmón de capa baja vivo y brillante**. En nariz, resulta fresco y afrutado con notas cítricas finales de piel de naranja. Este vino rosado tiene una boca ligera y supone la perfección para armonizar con **ensaladas templadas y frías, arroces, pasta, quesos sin curar,**



vegetales 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 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*