

BODEGA OTAZU PRESENTA OTAZU ROSADO MERLOT 2021, UN EXCELENTE VINO PARA CELEBRAR LA PRIMAVERA

- *Bodega Otazu lanza la añada 2021 de Otazu Rosado Merlot, un vino color frambuesa de capa media. Este rosado armoniza perfectamente con ensaladas, arroces, pastas, verduras a la plancha, mariscos, quesos y arándanos. Esta nueva añada inaugura, además, un cambio en la imagen que ilustra la etiqueta de la escultura Ariadna, de Manolo Valdés. Dibujada a mano, reivindica el aspecto artesanal y el cuidado con el que se elabora el vino en la bodega navarra.*
- *Las frutas rojas, como las frambuesas y las fresas silvestres, son el origen de la multitud de sensaciones que Otazu Rosado Merlot 2021 provoca en nariz, donde también se aprecian recuerdos a golosinas. Tiene una boca golosa y sedosa, con notas de esas frutas rojas y con un final fresco e intenso.*
- *Otazu Rosado Merlot 2021 se elabora a partir de uvas Merlot procedentes de viñedos de la propiedad y mediante la técnica tradicional del sangrado de uvas tintas tras 12 horas de maceración en frío del mosto de los hollejos, lo que permite respetar la calidad de la fruta y mantener la personalidad y singularidad de la variedad.*

Otazu, abril 2022.- Con la llegada de la primavera y el verano, la elección de un vino rosado es la alianza perfecta para brindar en las celebraciones y disfrutar de su sabor en vermús al aire libre, comidas y sobremesas que se alargan. Siguiendo esta premisa, **Bodega Otazu presenta la última añada de Otazu Rosado Merlot**, un vino 100% Merlot con D.O. Navarra en el que se integra toda la personalidad y las características singulares de la Bodega.



Otazu Rosado Merlot 2021 tiene un color frambuesa de capa media con **nariz** dominada por una extensa variedad de **frutas rojas y fresas silvestres**, además de **recuerdos a golosinas**. Asimismo, este rosado posee una **boca redonda y sedosa** que da paso a un **final fresco e intenso**.

Los comienzos de la nueva añada del rosado de Otazu llegaron **en septiembre de 2021** con la **vendimia en los viñedos de la variedad Merlot, propiedad de Bodega Otazu**, con la que se obtuvo una uva tinta de alta calidad para elaborar este vino con Denominación de Origen Navarra. Una vez recolectada, **y tras 12 horas de maceración en frío del mosto con los hollejos**, adquiere su intenso y característico color rosa, momento en el que se procede a la **técnica del sangrado de las uvas**, que permite respetar al máximo la calidad de la fruta y mantener la personalidad y singularidad de la variedad. A continuación, **se efectúa una clarificación del mosto por gravedad y se deja fermentar a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable**. En el proceso final, **reposa dos meses sobre lías en depósitos de acero**, gracias a lo cual adquiere un volumen, untuosidad y carácter varietal único.

A la hora de buscar el maridaje más equilibrado, las características de Otazu Rosado Merlot 2021 hacen que armonice a la perfección **con ensaladas templadas y frías, arroces, pasta con salsa de tomate o pesto, mariscos, vegetales o setas a la parrilla, queso azul y frutos rojos como los arándanos**, servido, preferentemente, a una temperatura de entre **8 °C y 10 °C**.

En Bodega Otazu está muy presente la premisa de la creación artística. Es un reflejo histórico de sus orígenes. La escultura *Ariadna* (2007), del artista Manolo Valdés, ilustra las botellas de Otazu Rosado Merlot, pero con un nuevo diseño, esta vez dibujado a mano, **que reivindica el aspecto artesanal y el cuidado con el que se elabora el vino en la bodega navarra**. La escultura escogida no ha sido aleatoria, ya que, en este icono artístico de Otazu, Valdés ilustra a la esposa de Dionisio, el Dios griego del vino. Además, fruto de ese matrimonio, nació Enopión, el primer hombre al que se le atribuye la elaboración de vino.



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 ocho 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**. Además, desde 2009 Bodega Otazu **es una de las 19 bodegas en España que cuenta con el reconocimiento de calidad de “Vino de Pago”**, máxima categoría que puede obtener un viñedo y que les permite elaborar vinos bajo su propia Denominación de Origen Protegida “Pago de Otazu”, 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