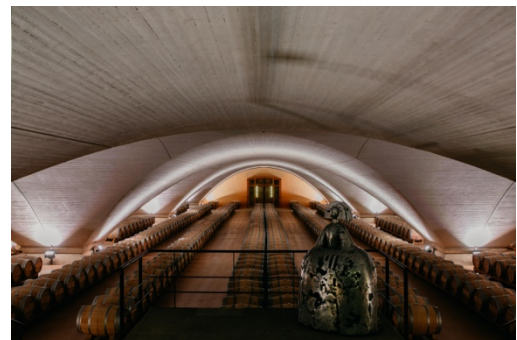


BODEGA OTAZU PRESENTA PAGO DE OTAZU 2019, UN VINO QUE REFLEJA LA SINGULARIDAD DE SU MICROCLIMA ATLÁNTICO

- *Bodega Otazu presenta Pago de Otazu 2019, un vino de D.O.P. Pago de Otazu que se caracteriza por su color rojo cereza, de capa muy alta y brillante. La nueva añada de este vino tinto armoniza a la perfección con carne de caza menor, carne a la barbacoa, quesos y patés.*
- *Esta nueva añada inaugura un cambio en la imagen que aparece en la etiqueta de la escultura Guardián II, de Xavier Mascaró. En el nuevo etiquetado, la escultura se ha transformado en un diseño trazado a mano, una innovación que refleja el aspecto artesanal y el cuidado con el que se elabora el vino en Bodega Otazu.*
- *Pago de Otazu 2019 se elabora con uvas de las variedades Merlot y Cabernet Sauvignon, ambas vendimiadas manualmente en octubre de 2019. Posteriormente, se efectúa una criomaceración durante siete días a 5°C, previa a la fermentación alcohólica en depósitos de hormigón de 40 hectolitros seguida por una fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Finalmente, reposa en la “Catedral del vino” de la Bodega durante 18 meses en barricas de roble francés.*

Otazu, febrero de 2022.- Como cada año, Bodega Otazu demuestra su excelente trabajo ofreciendo a los amantes del vino lo mejor de la Bodega y de sus viñas. Bajo esta premisa, y con el objetivo de continuar siendo una referencia en el sector, la bodega navarra presenta la nueva añada de su vino tinto **Pago de Otazu 2019**. La calidad está avalada por el reconocimiento de “Vino de Pago”, máxima categoría que puede obtener un viñedo y que convierte a Bodega Otazu en una de las 19 bodegas españolas que posee este sello.

Pago de Otazu 2019 es un vino tinto **procedente de uvas Merlot y Cabernet Sauvignon**. Su elaboración comenzó con la vendimia en octubre de 2019, en las parcelas seleccionadas y certificadas con la Denominación de Origen Protegida Pago, mediante una recogida manual en cajas de 12 kilos para mantener el fruto en su estado óptimo hasta su prensado. Una vez vendimiadas, se procedió a la criomaceración de las uvas a 5°C durante siete días, previa a la fermentación alcohólica en pequeños depósitos de hormigón de 40 hectolitros y a su posterior fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Mención especial merece la sala de barricas de Bodega Otazu, conocida como *Catedral de Vino*, un espacio subterráneo donde reposó Pago de Otazu 2019 con una crianza en barrica de 18 meses. De esta añada se han elaborado unas 14.000 botellas, que próximamente estarán disponibles.



Este cuidado proceso da como resultado un vino tinto de **color rojo cereza, de capa muy alta y brillante**. Presenta una **nariz compleja y elegante, dominada por frutos rojos y negros, como grosellas y zarzamoras, que abre paso a notas tostadas y especiada**. En **boca**, Pago de Otazu 2019 tiene una entrada suave con un recorrido aterciopelado y complejo, la combinación perfecta de frescura, equilibrio y persistencia. Con estos detalles técnicos, **Pago de Otazu 2019** marida a la perfección con **patés, quesos, carne de caza menor como faisán y perdiz, carnes a la barbacoa y cochinillo**.

En Bodega Otazu está muy presente la premisa de la creación artística. Es un reflejo histórico de sus orígenes. Entre las múltiples obras que alberga la Fundación Otazu, los *Guardianes* de Xavier Mascaró parecen vigilar la Sierra de El Perdón que rodea a sus parajes, convirtiéndose en uno de sus símbolos más reconocidos. Tanto es así que las botellas de Pago de Otazu están representadas con la obra de Mascaró en esta añada de 2019 con un nuevo diseño dibujado a mano, **que reivindica el aspecto artesanal y el cuidado con el que se elabora el vino en la bodega navarra**.



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