

BODEGA OTAZU PRESENTA LA NUEVA AÑADA DE SU OTAZU ROSÉ TEMPRANILLO, UNA OPCIÓN PERFECTA PARA CELEBRAR EL DÍA DE LA MADRE

- *Bodega Otazu estrena añada y etiqueta de su Otazu Rosé Tempranillo 2021 para celebrar el primer domingo de mayo, un rosado avalado bajo la Denominación de Origen Navarra perfecto para brindar el Día de la Madre (1 de mayo). Sus características lo convierten en el mejor acompañante para ensaladas templadas y frías, arroces, marisco y pescados blandos, carnes ahumadas, pasta, quesos sin curar, verduras a la plancha y embutidos.*
- *Las notas cítricas y el frescor definen a este vino 100% Tempranillo. La vendimia de la añada de 2021 comenzó en septiembre en los viñedos de la variedad Tempranillo perteneciente a la bodega navarra. El resultado es un vino con una nariz delicada y fresca, con notas de frutas rojas, que hace de Otazu el protagonista de los planes gastronómicos en familia o del regalo para las mujeres en un día tan especial.*
- *Otazu Rosé Tempranillo 2021 se elabora a partir de uvas Tempranillo y mediante la técnica tradicional del sangrado de uvas tintas tras una hora de maceración en frío para respetar al máximo la calidad de la fruta y mantener la singularidad de la variedad. Posteriormente reposa un mes sobre lías en depósito.*

Otazu, abril de 2022.- El Día de la Madre reúne todos los ingredientes para que un vino rosado sea el compañero de baile de su celebración: un domingo sin prisas, rodeado de los seres queridos con un motivo por el que brindar y disfrutar de los rayos de Sol que ya asoman. La bodega navarra Otazu propone para este día la **última añada 2021 de Otazu Rosé Tempranillo**, un vino 100% Tempranillo de D.O. Navarra que conquistará a los paladares de las madres en su día y que presenta, además, un rediseño en su etiqueta.



Otazu Rosé Tempranillo 2021 tiene un **color rosa pálido, brillante y con ligeros tonos salmón**, definido por su **nariz delicada y fresca dominada por notas de frutas rojas**, cuyas botellas contienen la personalidad y singularidad de Bodega Otazu. Asimismo, este vino en boca se presenta sutil y ligero, que da paso a un final fresco y cítrico.

La elaboración de esta añada comenzó en **septiembre de 2021** con la **vendimia en los viñedos de la variedad Tempranillo, ubicados en la propiedad de Bodega Otazu**, con la que se obtuvo uva tinta de alta calidad para crear este vino de la Denominación de Origen Navarra. Tras **una hora de maceración en frío del mosto con hollejos**, este adquiere su característico color rosa

pálido, momento en el que se procede a la técnica del sangrado de estas uvas, que consiste en extraer una parte del mosto que hay en un depósito destinado a vino tinto. Esta técnica 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. Por último, **reposa un mes sobre lías en depósito**.

El suave y agradable sabor de Otazu Rosé Tempranillo 2021 marida perfectamente con la mayoría de platos de la dieta mediterránea, tales como **ensaladas templadas y frías, arroces, pescados blandos, carnes ahumadas, pasta con salsa de marisco, quesos sin curar, verduras a la plancha y embutidos**. Se sirve entre 8°C y 10°C, y es una muy buena opción para acompañar planes gastronómicos en familia o regalar a las madres en un día tan especial.



Como resultado de la unión de vino y arte, que define a Bodega Otazu, sus nuevas añadas —tanto para sus vinos de la gama Otazu como para los reconocidos con la Denominación de Origen Protegida Pago—, estrenan un rediseño de su etiqueta. En el caso del Rosé Tempranillo, al igual que el Rosado Merlot, el Chardonnay y el Premium Cuvée, la escultura *Ariadna* (2007), del artista Manolo Valdés, **ilustra las botellas con un nuevo dibujo a mano que reivindica el aspecto artesanal y el cuidado con el que se elabora el vino en las tierras navarras de Otazu**. La escultura escogida no ha sido aleatoria, ya que, en este icono artístico de Otazu, Valdés muestra 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.

P.V.P. 10.25 €

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 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.es