

ESPUMA DE OTAZU 2018, EL EXCLUSIVO ESPUMOSO CHARDONNAY DE LA BODEGA NAVARRA PROTAGONIZA LAS CELEBRACIONES DE NAVIDAD

- *Bodega Otazu, con 30 años de experiencia en el mundo vitivinícola, ha seleccionado Espuma de Otazu 2018 como el vino perfecto para el momento del brindis en todo tipo de celebraciones, incluida la Navidad. Se trata del primer espumoso de la Bodega Navarra: es un Méthode Traditionnelle Blanc de Blancs Brut. En esta propuesta, toda la personalidad y singularidad características de Bodega Otazu se suman al talento y la tradición de la Bodega Navarra.*
- *Es un vino de color amarillo pajizo y burbuja fina que asciende de manera lenta y elegante hasta la corona. Presenta una nariz fresca dominada por una explosión de notas florales y fruta blanca y en boca tiene una entrada fina y elegante, que da paso a una espuma cremosa y envolvente de larga presencia. Es un vino ideal para brindar y celebrar estos días tan especiales con nuestros amigos, parejas y familiares.*
- *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.*

Otazu, diciembre de 2021.- Toda celebración, ya sea con amigos, familiares o en pareja, está marcada por el **momento del brindis**. Supone un antes y un después en estas citas, ya que es ese instante de felicidad, en el que los asistentes alzan sus copas unidos por los buenos deseos y las **gananzas de compartir** más momentos como esos. Tan importante son las personas que nos rodean en este tipo de reuniones como la comida o bebida que elegimos, pues forma parte del **ritual**



gastronómico. Más allá del vino tinto, blanco o rosado, **cuando brindamos siempre optamos por el espumoso**.

Los espumosos son tradicionalmente vinos que van ligados a brindis en bodas, comidas familiares, citas románticas y, sobre todo, y ahora que se acercan, a las fiestas navideñas. El **tintineo de las copas al brindar mientras las burbujas de la copa suben** forma parte de la más profunda tradición. Y es que la copa de burbujas es la primera opción de los consumidores cuando se trata de brindar por los éxitos presentes y futuros.



Consciente de ello, Bodega Otazu, con 30 años de experiencia en el mundo vitivinícola, define **Espuma de Otazu 2018 como la bebida perfecta para este simbólico momento. Se trata del primer espumoso de la Bodega Navarra: es un *Méthode Traditionnelle Blanc de Blancs Brut***. En esta referencia, toda la personalidad y singularidad características de Bodega Otazu se suman al talento y a la tradición de la Bodega Navarra. Además, este vino no es solo una buena elección a la hora de brindar, también resulta **una opción perfecta para acompañar una amplia variedad de platos**. Una propuesta de maridaje ideal pueden ser **los mariscos, el salmón, el besugo, el rodaballo, el pavo, el ganso, carnes blancas especiadas, arroces o verduras cocidas**.

El primer espumoso de Bodega Otazu inicia su producción con una **vendimia manual en las parcelas de uva Chardonnay de la propiedad durante el mes de septiembre**. Tras la recogida en cajas de 12kg, el mosto fermenta en depósitos de hormigón con el objetivo de **resaltar la tipicidad de esta variedad, que se desarrolla en el viñedo de Otazu**. A continuación, se efectúa una crianza sobre lías de cuatro meses en el mismo depósito de hormigón antes del *tirage*. El proceso continúa en la botella, en donde permanece **14 meses en rima antes del degüelle**. Esta técnica tradicional –la rima– respeta al máximo la calidad de la fruta y permite mantener la personalidad y singularidad de la variedad.

El resultado de todo este proceso es un **vino de color amarillo pajizo y burbuja fina que asciende de manera lenta y elegante hasta la corona**. Presenta una nariz fresca dominada por una explosión de notas florales y fruta blanca y en boca tiene una entrada fina y elegante, que da paso a una espuma cremosa y envolvente de larga presencia. Se sirve a una temperatura de entre 8º C y 10ºC. Y, sin duda, es un vino ideal para elegirlo a la hora de hacer un brindis y celebrar, compartir y disfrutar con nuestros conocidos en fechas tan importantes.

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**. 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