

BODEGA OTAZU FINALIZA SU VENDIMIA 2020, LA PRIMERA CON MICROVINIFICACIONES DE UVAS CABERNET FRANC

- *Bodega Otazu ha finalizado su vendimia 2020, cuyas labores dieron comienzo a finales de agosto con la recogida de las uvas Pinot Noir y Chardonnay destinadas a la elaboración de espumoso y que ha concluido a principios de noviembre con la cosecha de las uvas Merlot y Cabernet Sauvignon, para la producción de los vinos tintos.*
- *Las condiciones climatológicas del 2020 en Navarra han marcado las características de la presente vendimia que ha transcurrido en fechas normales para Otazu, sólo con varios días de adelanto. Durante la vendimia, las temperaturas han sido muy suaves, la ausencia total de lluvias marcó la vendimia del Chardonnay y la llegada de alguna precipitación después de varios meses con muy poca lluvia, provocó un impulso positivo en la maduración de las uvas tintas cuya vendimia se pudo escalonar a lo largo de todo el mes de octubre.*
- *En el afán de Bodega Otazu de seguir mejorando e innovando en sus elaboraciones, la bodega ha comenzado a realizar las primeras microvinificaciones con uvas Cabernet Franc. A esta novedad, se le une la elaboración de un clon de Tempranillo muy cualitativo que tanto en cata de uva como de vino muestra notas muy destacadas.*

Otazu, noviembre de 2020. Bodega Otazu da por concluida su vendimia 2020, una etapa que dio comienzo a finales del mes de agosto y que ha finalizado a principios de noviembre. **Con un viñedo teñido de un manto ocre, naranja, marrón y amarillo, la bodega con el viñedo D.O.P. Pago más septentrional de España finaliza la recolección de las uvas de sus parcelas,** entre las que se encuentran variedades de Pinot Noir, Chardonnay, Tempranillo,



Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. La vendimia 2020 de Bodega Otazu dio comienzo a finales de agosto con la cosecha de uvas Pinot Noir —primera cosecha— y Chardonnay destinadas a vinos espumosos. Gracias a las suaves temperaturas de principios de septiembre y al ambiente seco, las condiciones sanitarias y de maduración de la uva Chardonnay fueron muy buenas a su entrada en bodega a mitades de septiembre. Así, el 2020 se consolida como un año excelente para la elaboración de vinos blancos de Bodega Otazu.

La vendimia de variedades tintas en Otazu suele ser prolongada en el tiempo. Respecto a la vendimia 2020, desde el equipo técnico de Bodega Otazu explican que “el tiempo fresco que vivimos durante el mes de octubre, salpicado por días de lluvias han permitido una maduración

lenta y completa en las variedades tintas cuya vendimia se ha realizado escalonadamente hasta finales del mes de octubre”.

Las últimas parcelas vendimiadas de Bodega Otazu, recolectadas a principios de noviembre, han sido **uvas de Merlot y Cabernet Sauvignon seleccionadas para ser microvinificadas y cuyo destino es la elaboración de ediciones limitadas de vinos**. En este tipo de vinos se busca una mayor complejidad por lo que es esencial que la maduración se prolongue hasta conseguir la mayor expresión de las uvas. A su entrada en bodega la uva es seleccionada cuidadosamente en una doble mesa de selección y se **microvinifica en barricas nuevas de roble francés. Son vinos con una maceración larga y que una vez descubados, continúan con una crianza prolongada en barrica**.

El afán de Bodega Otazu por **implementar en cada vendimia mejoras** que propicien vinos únicos y con mayor personalidad, ha llevado a la bodega navarra a realizar las primeras **microvinificaciones de uvas Cabernet Franc**. A esta novedad se le une la elaboración de un clon de Tempranillo muy cualitativo que muestra notas muy destacadas. Además, la vendimia de 2020 está marcada por la elaboración por primera vez de un espumoso rosado de Pinot Noir. En estos momentos, el trabajo se ha desplazado a bodega y con los primeros vinos descubados, la vendimia 2020 de Bodega Otazu destaca, en líneas generales, por la obtención de unos vinos con carácter frutal y una frescura distinguida, arropados por finos taninos. En este sentido, Bodega Otazu considera que el 2020 puede ser una gran añada, dando continuidad a las añadas 2018 y 2019.

Bodega Otazu: vino, arte, historia, naturaleza

Bodega Otazu es la bodega con el viñedo D.O.P. Pago más al norte de España. Se encuentra ubicada **a tan solo 8 km 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