

BODEGA OTAZU DA COMIENZO A SU VENDIMIA DE 2020 A LA QUE SE SUMA UNA PARCELA DE PINOT NOIR

- *Bodega Otazu, el viñedo con D.O.P. Pago septentrional de España, ha dado ya comienzo a la vendimia. Desde finales del mes de agosto, la bodega navarra se encuentra inmersa en el proceso de recogida de la vid destinada a los vinos rosados espumosos. Será a mediados de septiembre cuando comience la recogida de la cosecha de las uvas destinadas a vinos blancos y tintos, una vendimia que se alargará hasta finales de octubre.*
- *La vendimia de 2020 viene caracterizada por una brotación temprana de las vides y por las altas precipitaciones caídas en primavera, que favorecieron un adelanto del ciclo vegetativo de dos semanas. Sin embargo, los días fríos del mes de julio y de la última semana de agosto han provocado que las fechas de la vendimia vuelvan a su época habitual y no se adelante, tal y como ha pasado en otras regiones situadas más al sur.*
- *Bodega Otazu se encuentra en un paraje donde confluyen la tradición, el patrimonio histórico, el arte contemporáneo y el vino. Situada a 15 minutos de Pamplona, todos sus vinos están elaborados exclusivamente con las uvas procedentes de las 116 hectáreas de viñedo propio. La mayor parte de los viñedos están certificados como Denominación de Origen Protegida Pago, la máxima categoría que puede obtenerse en España.*

Otazu, septiembre de 2020.- Como cada septiembre Bodega Otazu ya se encuentra sumergida en las labores de vendimia. Primero fueron las uvas destinadas a espumosos, **que comenzó su particular vendimia el 25 de agosto; mientras que, en unas semanas, concretamente entre el 10 y el 15 de septiembre, empezará la recogida de las variedades blancas y tintas, destinadas a los blancos y tintos de Bodega Otazu.** El verano, que ha sido muy bueno a nivel climatológico para el viñedo de Bodega Otazu, con gran cantidad de días frescos y soleados, ha propiciado una maduración lenta de la uva, que permitirá elaborar una añada de gran calidad, en la línea de los años 2018 y 2019. **“2020 ha sido un año con unas condiciones favorables para obtener una uva de calidad** y, por tanto, disfrutar de una vendimia en la que la maduración se irá desarrollando de manera pausada y dentro de las fechas habituales en nuestra zona”, explica **José Luis Ruiz, director técnico de Bodega Otazu.**



Asimismo, prosigue el director técnico, “la particularidad geográfica de Bodega Otazu ha ayudado a que la vendimia no se adelantase, como ha pasado en bodegas ubicadas más al sur de la Península Ibérica”. **La vendimia de Chardonnay y Pinot Noir para la elaboración de espumosos, que se realizó el 25 y 26 de agosto,** da inicio a esta campaña que tendrá continuidad a mediados de septiembre con la vendimia del resto de parcelas Chardonnay y se prolongará

hasta final de octubre con las variedades tintas. **La elaboración por primera vez de un espumoso rosado de Pinot Noir será la gran novedad de esta añada 2020.**

Bodega Otazu **se encuentra en un espacio donde confluyen la tradición, el patrimonio histórico, el arte contemporáneo y, por supuesto, el vino.** Situada a tan solo **15 minutos de Pamplona**, Bodega Otazu ofrece la oportunidad de disfrutar de **cuidadas experiencias enológicas y de gran valor histórico.** Todos sus vinos están elaborados exclusivamente con las uvas procedentes de las **116 hectáreas de viñedo propio** que rodean la bodega. La mayor parte de los viñedos están certificados como **Denominación de Origen Protegida Pago**, la máxima categoría que puede obtenerse en España, lo que garantiza la selección y la personalidad inimitable de cada uno de sus vinos.

Señorio de Otazu, s/n
31174 Otazu (Navarra)
T. +34 948 32 92 00
www.otazu.com

Rafa Ríos
rafa@riosytoth.com
T. 911 124 785
M. 685 507 386