

LA GUÍA PEÑÍN 2022 ELOGIA EL SABER HACER DE BODEGA OTAZU CON CUATRO DE SUS VINOS CON D.O. NAVARRA

- *La Guía Peñín 2022 ha valorado con más de 90 puntos cuatro vinos de Bodega Otazu. Estos son: 1 Ha. Una Historia Garnacha 2015 (94 puntos), Otazu Rosado Merlot 2020 (91 puntos), Otazu Premium Cuvée 2018 (91 puntos) y Otazu Reserva 2015 (91 puntos). Estos vinos se presentarán en el salón de los mejores vinos de España, organizado por Peñín los días 21, 22 y 23 de noviembre de 2021, en el cual la bodega participará con un stand propio.*
- *La vejez del 1 Ha. Una Historia Garnacha 2015; el aroma dulce y especiado del Otazu Reserva 2015; los recuerdos a hierbas de monte en la nariz del Otazu Premium Cuvée 2018 y el color rosa vivo de borde violáceo del Otazu Rosado Merlot 2020 son algunos de los aspectos que han destacado en las valoraciones de la XXXII edición de la Guía Peñín sobre estos vinos.*
- *Bodega Otazu es el viñedo con D.O.P. Pago más al norte de España, y una de las pocas bodegas que cuenta con el reconocimiento de calidad de "Vino de Pago" (denominación de origen propia: Pago de Otazu), máxima calificación que pueden obtener las bodegas en España y que sólo 19 han alcanzado.*

Otazu, junio de 2021.- Una edición más, la **Guía Peñín** elogia con sus valoraciones el saber hacer de **Bodega Otazu**. La prestigiosa publicación, que en su trigésima segunda edición **se han catado cerca de un total 11.846 referencias vinícolas**, ha reconocido a cuatro vinos de la bodega navarra con una calificación superior a los 90 puntos: **1 Ha. Una Historia Garnacha 2015** (94 puntos), **Otazu Reserva 2015** (91 puntos), **Otazu Premium Cuvée 2018** (91 puntos) y **Otazu Rosado Merlot 2020** (91 puntos).

1 Ha. Una Historia Garnacha 2015, un vino elaborado 100% con esta uva con Denominación de Origen Navarra, ha conseguido la mayor calificación de la bodega con 94 puntos. Su crianza se lleva a cabo en **barricas de roble francés de grano fino** de diferentes bosques durante **14 meses** junto a sus lías para ser después **embotellado, donde reposará 18 meses más** como mínimo. Esto permite obtener un vino elegante de color rojo cereza con ribete rojo de gran viveza que presenta una **nariz compleja e intensa** de la que destacan notas a cereza sobre aromas de especias y ligeros tostados. Por su parte, en boca dispone de una **entrada fresca** con presencia de taninos redondos de gran suavidad que dejan paso a un final largo en el que toman protagonismo los aromas afrutados.

Le siguen con 91 puntos cada uno: **Otazu Reserva 2015, D.O. Navarra**, que la Guía Peñín ha definido como un vino de color cereza oscuro que presenta aroma a especias dulces, hierbas de monte y frutas de un sabor especiado y sabroso. Por su parte, **Otazu Premium Cuvée 2018, D.O.**



Navarra es un vino de color cereza con una nariz expresiva y especiada que en boca se hace largo, lleno y persistente. Y **Otazu Rosado Merlot 2020, D.O. Navarra**, un vino de color rosa vivo y borde violáceo con notas florales y frutales de sabor afrutado y equilibrado que se hace fácil de beber.

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 8 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.

Rafa Ríos
T. 685 50 73 86
www.riosytoth.com