

BODEGA OTAZU PRESENTA PAGO DE OTAZU 2018, UN VINO TINTO ELEGANTE QUE REFLEJA EL CARÁCTER DE SU TERROIR

- *Bodega Otazu presenta Pago de Otazu 2018, un vino de D.O.P. Pago de Otazu que presenta un color rojo cereza con ribete rojizo de buena capa y brillante. La nueva añada de este vino tinto armoniza a la perfección con carnes de caza menor como el faisán y la perdiz, convirtiéndolo en el tinto perfecto para celebrar el Día del Padre. Esta añada ya cuenta con dos medallas de oro: una otorgada por el concurso Mundus Vini 2021 y otra por Gilbert & Gaillard International Challenge 2021.*
- *La intensidad de las frutas rojas sobre un fondo de notas minerales y especiadas son las responsables de las sensaciones que Pago de Otazu 2018 provoca en nariz. Mientras, en boca, esta nueva añada se presenta como un vino elegante de gran complejidad con un paso largo y amable donde la madera se encuentra perfectamente integrada.*
- *Pago de Otazu 2018 se elabora con un 70% de uva Merlot, un 20% de Cabernet Sauvignon y un 10% de Tempranillo, vendimiadas manualmente en el mes de octubre. Posteriormente se realiza una criomaceración durante siete días a cinco grados y, después, una fermentación alcohólica en pequeños depósitos de hormigón. Se finaliza con una fermentación maloláctica de 15 meses en barricas de roble francés.*

Otazu, marzo de 2021.- Bodega Otazu continúa haciendo gala de la excelencia de su trabajo ofreciendo a los amantes del vino lo mejor de su bodega y de sus viñas. Con este propósito y con el objetivo de convertirse en un referente, la bodega navarra presenta la nueva añada de su vino tinto **Pago de Otazu 2018**. La calidad de este vino está avalada no sólo por el saber hacer y la tradición de la bodega navarra, sino por ser una de las pocas bodegas en España que cuenta con el reconocimiento de calidad de “Vino de Pago”, máxima categoría que puede obtener un viñedo.

Pago de Otazu 2018 es un vino tinto de D.O.P. Pago de Otazu elaborado con un **70% de uva Merlot, un 20% de uva Cabernet Sauvignon y un 10% de la variedad Tempranillo**. La elaboración de este vino comenzó con la vendimia en octubre de 2018 de parcelas seleccionadas y certificadas con la Denominación de Origen Protegida Pago, mediante una recogida manual en cajas de 12 kilos para mantener el fruto en su estado óptimo hasta su prensado. Posteriormente, se procedió a una criomaceración de las uvas a 5°C durante 7 días. El siguiente paso fue



una fermentación alcohólica desarrollada en pequeños depósitos de hormigón de 40 hectolitros, seguida por una fermentación maloláctica en barricas de roble francés. El vino resultante se perfecciona con una crianza en bodega de 15 meses.

Este cuidado proceso da como resultado un vino tinto de **color rojo cereza picota con ribete rojizo de buena capa y brillante**. En él predomina una **nariz sutil dominada por la fruta roja intensa y fresca sobre un fondo de notas minerales y especiadas**. En boca, Pago de Otazu 2018 se presenta como un **vino elegante y de gran complejidad, que ofrece un paso por boca largo y amable donde la madera se encuentra perfectamente integrada**.

Esta nueva añada ha sido galardonada con 2 medallas de oro, una otorgada por el concurso Mundus Vini 2021, otra por Gilbert & Gaillard International Challenge 2021.

Pago de Otazu 2018 se caracteriza por ser un **vino tinto** que armoniza a la perfección con **carnes a la barbacoa y cochinillo**. Asimismo, su combinación con carnes de caza menor como el faisán y la perdiz, además de con quesos y patés, lo convierten en el tinto perfecto para elegir en una festividad tan señalada como el Día del Padre. Se recomienda servir entre **16 y 18 grados**.

P.V.P. 21,95€

Bodega Otazu: vino, arte, historia, naturaleza

Bodega Otazu es el viñedo con D.O.P. Pago situado 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

