

BODEGA OTAZU ALTAR 2007 OBTIENE 90 PUNTOS EN LA REVISTA WINE SPECTATOR

El vino Bodega Otazu Altar 2007 de D.O. Navarra ha sido premiado con una nota de 90 puntos por la prestigiosa revista estadounidense Wine Spectator.

Bodega Otazu Altar 2007 de D.O. Navarra está elaborado con las mejores uvas de Cabernet Sauvignony Merlot y criado en barricas de roble francés durante 18 meses.

Madrid Febrero 2016.- Después de los **90 puntos** otorgados a **Otazu Premium Cuvée 2011 D.O. Navarra** y **Señorío de Otazu 2008 de D.O.P. Pago de Otazu**, los expertos de la prestigiosa revista estadounidense **Wine Spectator** acaban de premiar otro vino de Otazu con una nota de **90 puntos: Bodega Otazu Altar 2007 de D.O. Navarra.**



Bodega Otazu Altar 2007 está elaborado con las mejores uvas de **Cabernet Sauvignony Merlot** procedentes de las **mejores parcelas** de los viñedos situados alrededor de la bodega, en suelos de gravas y arcillas. La vendimia se realizó de forma **manual** en cajas de 12 kilos y posteriormente se seleccionaron los mejores racimos y granos de uva antes de la fermentación. Tras una crianza de **18 meses en 25 barricas de roble francés** se embotellaron **9500 botellas** que han reposado durante 6 años más en la sala de barricas subterránea a una temperatura de 16°C.

De **buena estructura**, tiene un **paso de boca firme y elegante** con un final largo.

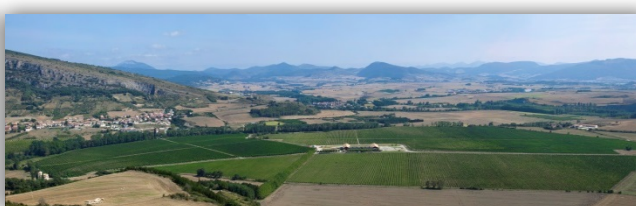
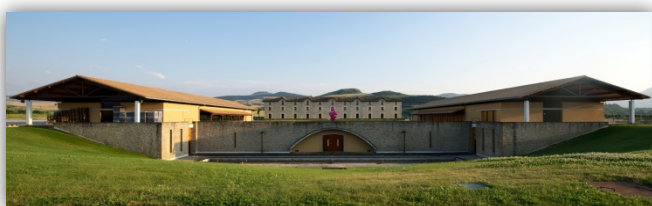
Los editores de Wine Spectator lo describen así:

“Firme y sabroso, este vino tinto tradicional presenta notas de hierro y de cedro con sabores de cereza negra, tabaco y bosque. Vino firme pero bien estructurado y profundo. Ideal para consumir entre 2016 y 2022. Producción de 750 cajas.”

Sobre la Bodega Otazu

Bodega Otazu es la bodega situada más al norte de España para la producción de vino tinto. Se encuentra ubicada a tan sólo 8 km de Pamplona y enmarcada entre la Sierra del Perdón y la Sierra de Etxauri, con el río Arga como delimitador natural. Todos sus vinos están elaborados exclusivamente con las uvas procedentes de las **110 hectáreas de viñedo propio** que rodean la bodega: **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Chardonnay**. 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 cada uno de sus vinos. Vinos marcados por un **microclima excepcional**, con influencias atlánticas que les permite obtener vinos con colores vivos, aromáticos y muy frescos en boca. Y con un carácter diferenciador debido a la excelente acidez de sus uvas, permitiendo que el alcohol se integre perfectamente y además favorezca un largo envejecimiento.

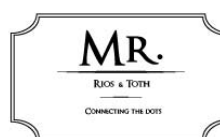
Bodega Otazu: Vino, Arte, Historia, Naturaleza.



Señorio de Otazu, s/n 31174 Etxauri (Navarra)

T. +34 948 32 92 00

www.otazu.com



Rafa Ríos

rafa@riosytoth.com

T. 911 124 785

M. 685 507 386