

**BODEGA OTAZU PRESENTA LA NUEVA AÑADA DE SU VINO MÁS EMBLEMÁTICO,
BODEGA OTAZU VITRAL 2008**

- *Bodega Otazu Vitral 2008 sale al mercado por cuarta vez, después de las añadas 2004, 2005 y 2007. Con una producción muy limitada, sólo se pondrán a la venta 888 botellas.*
- *Elaborado con una selección de las mejores uvas de Cabernet Sauvignon procedentes de una de las mejores parcelas de los viñedos de la bodega navarra, está certificado con la Denominación de Origen Protegida Pago de Otazu.*
- *El Bodega Otazu Vitral 2008 ha evolucionado muy bien tiene un color vivo y un muy buen nivel de acidez, además de una buena estructura, un paso firme y elegante en boca, con un final muy largo.*

Madrid, abril de 2017. El lanzamiento de la nueva añada del Bodega Otazu Vitral 2008 es todo un hito, ya que se trata de un vino que no sólo se ubica en la cúspide de la gama y con una producción muy limitada, sino que también sale al mercado sólo por cuarta vez, después de las añadas 2004, 2005 y 2007.

Bodega Otazu Vitral 2008 es un vino elaborado con una **selección de las mejores uvas de Cabernet Sauvignon** procedentes de una de las mejores parcelas de los viñedos de la bodega navarra, situada cerca del río Arga, con suelos de gravas y arcillas, y certificado con la **Denominación de Origen Protegida Pago de Otazu**. El rendimiento de esta parcela en la fresca añada de 2008 fue de unos 2.000 kilos por hectárea.

La vendimia se realizó de forma **manual** en **cajas de 12 kilos** y posteriormente se seleccionaron los mejores racimos y granos de uva cuyo despalillado fue también manual. Tras una semana de crío-maceración, **su fermentación y crianza de 18 meses han tenido lugar en barricas de roble francés**, del bosque de Tronçais, situado en el corazón de la región de Allier.

Se han elaborado sólo 4 barricas o 1.152 botellas de este vino, que **reposaron durante 7 años** en nuestro botellero a temperatura y luminosidad controladas. De estas, un tercio permearan en la cava familiar y **sólo 888 botellas saldrán a la venta al público**.

Con un **color vivo** y un **muy buen nivel de acidez**, el Bodega Otazu Vitral 2008 ha evolucionado muy bien. Tiene una **buena estructura**, **un paso firme y elegante en boca**, con un **final muy largo**.



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 son 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.



Bodega Otazu
Señorío de Otazu s/n
31174 Etxauri (Navarra)
T. 948 329 200
info@otazu.com
www.otazu.com