

EL BODEGA OTAZU ALTAR 2008 SE ALZA CON LA MEDALLA DE ORO EN LA ÚLTIMA EDICIÓN DEL INTERNATIONAL WINE AWARDS

- *Bodega Otazu Altar 2008 consigue el máximo galardón en la novena edición del International Wine Awards. Es un vino elaborado de una selección de los mejores racimos de uvas de Cabernet Sauvignon y Merlot procedentes de las mejores parcelas del viñedo situado alrededor de la bodega.*
- *Este vino de la bodega navarra, con Denominación de Origen Protegida Pago, es de color granate oscuro y tiene una nariz compleja dominada por fruta negra y especias, y en boca tiene una acidez bien integrada que le da mucha vivacidad. Es perfecto para acompañar recetas de caza mayor, carnes rojas, carnes a la barbacoa, cochinillo asado y quesos curados.*
- *Altar 2008, avalado por el saber hacer de Bodega Otazu, cuenta además con otros reconocimientos nacionales e internacionales, como la calificación con 93 puntos en la Guía Peñín, la medalla de plata en la CINVE 2018 y la de oro en Mundus Vini 2017.*

Madrid, julio de 2018. Un nuevo reconocimiento avala la calidad y el buen gusto de **Bodega Otazu Altar 2008**: la medalla de oro en la novena edición del **International Wine Awards**, que celebró recientemente **Catavinum** en **Vitoria-Gasteiz**. Un certamen que nace de los años de experiencia de Catavinum en el desarrollo de guías y concursos vitivinícolas con el objetivo de potenciar la producción y elaboración de vinos de calidad. Esta distinción se une a las ya obtenidas por Altar 2008, como la calificación con **93 puntos en la Guía Peñín**, la **medalla de plata en la CINVE 2018** y la de **oro en Mundus Vini 2017**, entre otras.

El proceso de elaboración de **Altar 2008** comienza en octubre de ese mismo año con la **vendimia manual y por separado** de una selección de los mejores racimos de uvas de **Cabernet Sauvignon (90%)** y **Merlot (10%)** procedentes de las mejores parcelas del viñedo situado alrededor de la bodega, en suelos de gravas y arcillas. Previo a la fermentación maloláctica con lías finas se hace una críomaceración en barrica durante una semana. Después, pasa 18 meses en barrica de roble francés y 60 de envejecimiento en botella en la sala de barricas subterránea. El resultado es un vino de color rojo granate oscuro con ribete rojizo, de capa media alta, que ofrece una nariz compleja dominada por fruta negra y especias, con notas minerales balsámicas. De una estructura media alta, tiene un paso de boca en el que se aprecian notas de fruta negra con un final tostado. Este vino consigue una acidez bien integrada, algo que le aporta mucha vivacidad.

Altar 2008 es la opción perfecta para acompañar recetas donde el ingrediente principal sea una pieza de caza mayor, también para platos de carnes rojas y carnes a la barbacoa, cochinillo asado y quesos curados. La temperatura óptima a la que se debe servir oscila entre los 16 y los 18 grados.

Precio: 35,87 euros.



Bodega Otazu

Bodega Otazu es la bodega situada más al norte de España para la **producción de vino tinto**. Se encuentra ubicada **a ocho kilómetros de Pamplona** y está enmarcada entre la Sierra del Perdón y la Sierra de Sarbil, con el río Arga como delimitador natural.

Todos sus vinos están elaborados exclusivamente con uvas procedentes de las **110 hectáreas de viñedo propio** que rodean a 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.

Bodega Otazu: vino, arte, historia, naturaleza.



Bodega Otazu
Señorío de Otazu, s/n
31174 Etxauri (Navarra)
T. 948 329 200
[**info@otazu.com**](mailto:info@otazu.com)
[**www.otazu.com**](http://www.otazu.com)

Rafa Ríos
T. 685 50 73 86
[**www.riosytoth.com**](http://www.riosytoth.com)