

BODEGA OTAZU PRESENTA OTAZU PREMIUM CUVÉE 2013

- *Bodega Otazu presenta Premium Cuvée 2013: un vino tinto color rojo cereza con aromas de fruta roja, tipo cereza, sobre fondos especiados y sutiles notas tostadas. Es el resultado de la mezcla de tres variedades de nuestras uvas: Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot.*
- *Otazu Premium Cuvée ha conseguido prestigiosos premios en concursos y competiciones nacionales e internacionales, como la medalla de oro de la International Wine and Spirit Competition (2016), de la CINVE 2016 (2012 Vintage) y de la Mundus Vini 2016 (2012 Vintage).*

Madrid, marzo de 2017. Premium Cuvée 2013, el último lanzamiento de Bodega Otazu, ha sido galardonado con prestigiosos premios internacionales y nacionales: medalla de oro en la International Wine and Spirit Competition (2016), en CINVE 2016 (2012 Vintage) y en Mundus Vini 2016 (2012 Vintage); medalla de plata en la Spanish Wine Challenge China 2015 (2012 Vintage); y reconocimiento como Best of Spain Top 100 @ Prowein 2016 (2012 Vintage).

Otazu Premium Cuvée 2013, perteneciente a la D. O. Navarra, es un vino de color rojo cereza de capa profunda y ribete rojizo. Presenta aromas de fruta roja, tipo cereza, sobre fondos especiados y sutiles notas tostadas. En boca es un vino fresco, sedoso y con volumen, con un largo final donde vuelven a aparecer los aromas.

El Otazu Premium Cuvée 2013 es el resultado de un proceso de elaboración que comienza con la vendimia por separado de cada una de las variedades que lo componen (45 % Cabernet Sauvignon, 35 % Tempranillo y 20 % Merlot), durante el mes de octubre, en su momento óptimo de madurez. Luego, se pasa su crianza durante 13 meses en barricas de roble francés de diferentes bosques con una fermentación a 28° para, de esta forma, mantener y conservar los aromas varietales.

Con una producción de 210.000 botellas, Otazu Premium Cuvée 2013 es ideal para maridar con embutidos, carnes rojas y caza, todo tipo de quesos, risottos, pescados –tipo atún o ahumados– y chocolate negro. La temperatura recomendada para servirse es 18°.

P.V.P. 11'37€



Bodega Otazu

Bodega Otazu es la bodega situada más al norte de España para la **producción de vino tinto**. Se encuentra ubicada **a 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 **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.

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

T. 685 50 73 86
www.riosytooth.com

Rafa Ríos

