

## BODEGA OTAZU PRESENTA OTAZU PREMIUM CUVÉE 2014

- *La navarra Bodega Otazu, con Denominación de Origen Protegida Pago, presenta Otazu Premium Cuveé 2014. La última añada de este vino, del que se comercializarán 150.000 botellas, es el resultado de la combinación de uvas Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot, todas procedentes de su viñedo propio.*
- *Otazu Premium Cuveé 2014 es un vino tinto con aromas de fruta roja sobre fondos especiados y notas tostadas, que se sirve a una temperatura de entre 16 y 18 grados y es perfecto para acompañar embutidos, carnes rojas y de caza, quesos, risottos, pescados como el atún y ahumados, y chocolate negro.*
- *Otazu Premium Cuvée 2014 está calificado con 90 puntos en la Guía Peñín y ha sido galardonado con medallas de oro en prestigiosos concursos y competiciones nacionales e internacionales, como la International Wine and Spirit Competition (2016), la CINVE 2016 (2012 Vintage) y la Mundus Vini 2016 (2012 Vintage).*

**Madrid, febrero de 2018.** Bodega Otazu lanza **Premium Cuvée 2014**, uno de los vinos de esta Denominación de Origen de Pago con mejor acogida por parte del público y que más galardones ha recibido. Entre ellos, prestigiosos **premios internacionales y nacionales**, como la medalla de oro en la **International Wine and Spirit Competition (2016)**, en la **CINVE 2016 (2012 Vintage)**, en la **Mundus Vini 2016 (2012 Vintage)** y en la **21 Berliner Wein Trophy 2017 (2013)**; reconocido como **Best of Spain Top 100 @Prowein 2016 (2012 Vintage)**, y calificado con **90 puntos en la Guía Peñín**.

**Otazu Premium Cuvée 2014** pertenece a la **Denominación de Origen de Navarra**. Es un vino tinto de **color rojo cereza** de capa profunda y ribete rojizo, con aromas de fruta roja, tipo cereza, sobre fondos especiados y sutiles notas tostadas. Tiene una nariz intensa y compleja en la que se aprecian el dominio de la fruta negra y notas de canela, nuez moscada y matices balsámicos. En boca es un vino amable, fresco y sedoso, de entrada golosa y con volumen, de tanino redondo y con un largo final en el que vuelven a aparecer los aromas.

Un 45% de uva **Cabernet Sauvignon**, un 38% de **Tempranillo** y un 23% de **Merlot**, todas procedentes de las hectáreas de viñedo propio, componen **Otazu Premium Cuvée 2014**. El proceso de elaboración comienza con la vendimia por separado de cada una de estas variedades durante el mes de octubre, cuando se encuentra la uva en su momento de madurez óptimo. La crianza se realiza en barricas de roble francés de diferentes bosques durante doce meses, a 28 grados, para mantener los aromas varietales, y después pasa catorce meses en botella. Finalmente, se realiza un desfangado estático al mosto que posteriormente fermenta en depósitos de acero inoxidable.

**Bodega Otazu** ha obtenido una producción de 150.000 botellas de la última añada de **Otazu Premium Cuvée**, un vino tinto que se sirve entre **16 y 18 grados** y que es idóneo para maridar con **embutidos**,



**carnes rojas y de caza, quesos, risottos, pescados –tipo atún o ahumados– y chocolate negro.**  
Precio: 11,37 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)