

BODEGA OTAZU PRESENTA OTAZU PREMIUM CUVÉE 2015

- *Bodega Otazu, con Denominación de Origen Protegida Pago de Otazu, presenta Otazu Premium Cuvée 2015. La última añada de este vino es el resultado de la combinación de uvas Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot, todas procedentes de su viñedo propio.*
- *Otazu Premium Cuvée 2015 es un vino tinto con aromas de fruta roja tipo cereza sobre fondos especiados y sutiles 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 2015 irrumpe en el mercado con 91 puntos en la Guía Guilbert & Gaillard. Este reconocimiento se une a los conseguidos en añadas anteriores, como la medalla de oro en la Bacchus, en Vino Sub 30 y en el Concurso de Vinoo de Ljubljana, y los 94 puntos otorgados por el prestigioso crítico de vinos estadounidense James Suckling*

Otazu, noviembre de 2018. Bodega Otazu lanza Otazu Premium Cuvée 2015, una añada que irrumpe en el mercado elogiado con **91 puntos en la Guía Gilbert & Gaillard**. Este reconocimiento se une a los conseguidos por añadas anteriores, como la medalla de oro en la Bacchus, en Vino Sub 30 y en el Concurso de Vino de Ljubljana, el reconocimiento como mejor Tinto con Madera en el concurso de los Mejores Vinos de D.O Navarra y los 94 puntos otorgados por el prestigioso crítico de vinos estadounidense James Suckling.

Otazu Premium Cuvée 2015 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. En boca, es un vino fresco, sedoso y con volumen, y con un largo final en el que vuelven a aparecer los aromas afrutados.

Un 43% de uva **Tempranillo**, un 32% de **Cabernet Sauvignon** y un 25% de **Merlot**, todas procedentes de las hectáreas de viñedo propio, componen **Otazu Premium Cuvée 2015**. 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 **12 meses** a una temperatura constante de 16 grados. Finalmente, este vino tinto de la bodega navarra pasa **14 meses en botella**.

Otazu Premium Cuvée 2015 se sirve entre **16 y 18 grados** y 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.

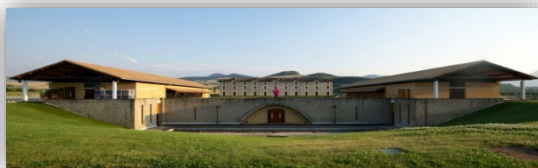


Bodega Otazu

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
www.otazu.com

Rafa Ríos
T. 685 50 73 86
www.riosytoth.com