

BODEGA OTAZU PRESENTA OTAZU MERLOT ROSADO 2016, UN VINO FRESCO, AROMÁTICO Y CON VOLUMEN, IDEAL PARA EL VERANO

- *Bodega Otazu presenta la añada 2016 de su Merlot Rosado, un gran vino color rosa vivo que acompaña con sus intensos aromas y frescor el verano, gracias a su cuerpo fresco y untuoso en la boca.*
- *Se trata de la mejor cosecha de la historia de la bodega navarra, un vino elaborado en un cuidadoso proceso de elaboración que ha dado como resultado un rosa frambuesa de gran vivacidad y aromas intensos a frutos rojos.*
- *Es la segunda añada de 2016 en Bodega Otazu, tras el Chardonnay que ganó la medalla otorgada por el International Wine Guide Awards y la medalla de Plata en CINVE.*

Otazu, junio de 2017.- Tras el Chardonnay 2016, llega la añada del **Merlot Rosado 2016** a **Bodega Otazu**. Partiendo de una excelente uva tinta, y elaborado a partir del **sangrado de las uvas de la variedad Merlot**, este nuevo rosado conserva toda la personalidad y singularidad características de la viña navarra.

De hecho, el proceso de elaboración del Otazu Merlot Rosado 2016 comenzó con una **vendimia nocturna** en las parcelas de Merlot de la propiedad. Tras una maceración en frío de **ocho horas** en la que el mosto adquirió su color rojo característico, se realizó la fermentación durante 15 días. Se trata de la mejor cosecha de la historia de Otazu hasta la fecha, junto con su Chardonnay 2016 que ya ganó la medalla otorgada por el **International Wine Guide Awards** y la **medalla de Plata en CINVE**.

Este vino color rosa frambuesa con reflejos violáceos, presenta una **nariz muy intensa con notas de frutas rojas y recuerdos a golosinas**. Además, el gusto en boca es fresco, afrutado y con volumen, por lo que se trata de un rosado perfecto **para degustarlo sólo o acompañado de innumerables platos refrescantes en estos meses veraniegos**.



Bodega Otazu: vino, arte, historia, naturaleza

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
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