

**BODEGA OTAZU PRESENTA OTAZU ROSADO MERLOT 2017,
UNA EXPLOSIÓN DE FRUTAS ROJAS EN NARIZ Y RECUERDOS A GOLOSINAS**

- *Bodega Otazu tiene lista la añada 2017 de su Merlot Rosado, un vino color frambuesa de capa media perfecto para maridar con ensaladas templadas y frías, arroces, pasta, verduras a la plancha y embutidos.*
- *Las frutas rojas, como las grosellas, las frambuesas y las fresas silvestres, son las culpables de la explosión de sensaciones que el Otazu Rosado Merlot 2017 provoca en nariz, donde también se aprecian recuerdos a golosinas. Tiene una boca redonda y sedosa, con notas de fruta roja y con un final fresco e intenso.*
- *Otazu Rosado Merlot 2017 se elabora a partir de uvas Merlot procedentes de las parcelas de Bodega Otazu y mediante la técnica tradicional del sangrado de uvas tintas tras doce horas de maceración en frío. Se recomienda servir entre 8 y 10 grados de temperatura.*

Otazu, mayo 2018.- Toda la personalidad y singularidad características de **Bodega Otazu** contenidas en las botellas de la última añada de **Otazu Rosado Merlot**. La calidad de este vino está avalada no sólo por el saber hacer y la tradición de la bodega navarra, sino además por galardones nacionales e internacionales obtenidos por añadas anteriores, como las **medallas de plata en la CINVE 2016 y en Mundus Vini 2017**.

Esta añada comenzó con una **vendimia nocturna en las parcelas de Merlot de la propiedad en septiembre** del pasado año. De ésta, se obtuvo uva tinta de alta calidad para elaborar este vino de la Denominación de Origen de Navarra. **Tras doce horas de maceración en frío, se procedió a la técnica del sangrado de estas uvas.** Esta técnica tradicional respeta al máximo la calidad de la fruta y permite mantener la personalidad y singularidad de la variedad. Después, **se realizó el desfangado y se dejó fermentar a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.** El resultado es **un vino de color frambuesa de capa media, con una nariz dominada por una explosión de frutas rojas** como las grosellas, las frambuesas y las fresas silvestres, **y recuerdos a golosinas.** Otazu Rosado Merlot 2017 tiene **una boca redonda y sedosa, con notas de fruta roja que dan paso a un final fresco e intenso al mismo tiempo.** Otazu Rosado Merlot 2017 es perfecto **para maridar ensaladas templadas y frías, arroces, pasta, verduras a la plancha y embutidos.** Se sirve a entre **8 y 10 grados.**



P.V.P. 9,13 €

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.riosyoth.com