

**BODEGA OTAZU PRESENTA SEÑORÍO DE OTAZU 2010, UN VINO TINTO 100% CABERNET SAUVIGNON DE ENORME ELEGANCIA Y RECUERDOS DE FRUTA FRESCA**

- *Bodega Otazu presenta Señorío de Otazu 2010, un vino que se elabora a partir de uvas Cabernet Sauvignon provenientes de las parcelas certificadas con Denominación de Origen Protegida Pago, la máxima categoría que puede obtenerse en España.*
- *Señorío de Otazu 2010 es un vino tinto con aromas de fruta negra, nariz intensa y fresca que se sirve a una temperatura de entre 16 y 18 grados y es perfecto para acompañar patés, quesos, carnes a la barbacoa, cochinitillo y platos de caza menor como faisán y perdiz.*
- *Señorío de Otazu 2010 está calificado con 92 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 Awards (2016) y el certamen Top Wine 2016.*

**Otazu, noviembre de 2018.** Bodega Otazu lanza **Señorío de Otazu 2010**, 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 Guide Awards (2016)**, en el Concurso Nacional de Calidad de Vino de Denominación de Origen (2017), en el **Challenge International Du Vin** y en el **Certamen Top Wine 2017**. Además, ha sido calificado con **92 puntos** en la **Guía Peñín**.

**Señorío de Otazu 2010** es un vino tinto de **color rojo cereza picota** con ribete rojizo de buena capa y brillante. Tiene una nariz muy sutil, intensa y fresca en la que se aprecia el dominio de la fruta negra y notas especiadas, balsámicas y minerales. Un vino de enorme elegancia y gran complejidad con una boca amable en la que sorprenden recuerdos a fruta fresca y donde la madera está perfectamente integrada.

Un **100% de uva Cabernet Sauvignon**, provenientes de las parcelas certificadas con **Denominación de Origen Protegida Pago**, la máxima categoría que puede obtenerse en España, componen Señorío Otazu 2010. El proceso de elaboración comenzó en octubre de 2010 con la vendimia manual en cajas de quince kilos, cuando se encontraba la uva en su momento de madurez óptimo. A la maceración del vino durante una semana a ocho grados, le siguió la fermentación alcohólica que se desarrolló durante tres semanas a más de 28 grados en suelo de grava y arcilla. La crianza se realizó en barricas de madera de roble francés, de las cuales un 40% eran nuevas y un 60% de nuevo uso. El proceso de elaboración finalizó con cuarenta meses en botella.

Este vino tinto se sirve entre **16 y 18 grados** y es idóneo para maridar con patés, quesos, carnes a la barbacoa, cochinitillo y platos de caza menor como faisán y perdiz.

Precio: 19,20 euros.

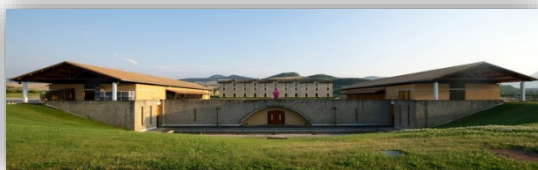


**Bodega Otazu**

**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)