

OTAZU PREMIUM CUVÉE 2013 RECIBE EL PREMIO AL MEJOR VINO D.O. NAVARRA TINTO MADERA 2017

- *El concurso regional Mejores Vinos D.O. Navarra 2017 ha galardonado al Otazu Premium Cuvée 2013 con el premio al Mejor Vino D.O. Navarra Tinto Madera. En su segunda edición, este certamen vuelve a premiar la excelencia de los vinos de Bodega Otazu.*
- *Otazu Premium Cuvée 2013 es un vino tinto color rojo cereza de capa profunda y ribete rojizo con un equilibrio entre fruta y madera, y es el resultado de la mezcla de tres variedades de uvas: Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot.*

Madrid, febrero de 2017. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra ha entregado el premio a Mejor Vino D.O. Navarra Tinto Madera al Otazu Premium Cuvée 2013. En su segunda edición como concurso oficial acreditado, los Mejores Vinos D.O. Navarra 2017 premian por segundo año consecutivo el proceso, la técnica y la calidad de Bodega Otazu.

La entrega de premios tendrá lugar el próximo jueves **23 de febrero a las 19:30 horas** en el Museo de Navarra (Pamplona, calle de Santo Domingo, 47).

Otazu Premium Cuvée 2013 D.O. Navarra es un tinto color rojo cereza de capa profunda y ribete rojizo, aromáticamente intenso y complejo, apreciándose un perfecto equilibrio entre fruta y madera, mientras que en boca es fresco y elegante.

Este vino es el resultado de un proceso de elaboración que comienza con la vendimia por separado de cada una de las variedades que lo componen (**45% Cabernet Sauvignon, 35% Tempranillo y 20% Merlot**) cuando están en su momento óptimo de madurez, durante el mes de octubre de 2013. Después se pasa a su fermentación a 28º para mantener los aromas varietales y tiene una crianza de **13 meses en barricas nuevas de roble francés**.



Bodega Otazu

Bodega Otazu es la bodega situada más al norte de España para la producción de vino tinto. Se encuentra ubicada a tan 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: vino, arte, historia, naturaleza



Bodega Otazu
Señorío de Otazu s/n
31174 Navarra
T. 948 329 200
P.V.P.: 11,37 €
info@otazu.com
www.otazu.com

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