

PREMIADOS LOS VINOS DE BODEGA OTAZU EN LOS CONCURSOS DE LA D.O. NAVARRA, DE LAS PEQUEÑAS D.O.'S Y CINVE

Otazu, 27 de febrero de 2017. Los vinos de Bodega Otazu han resultado galardonados tanto en el concurso de los Mejores Vinos de Navarra convocado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra como en los Premios de las Pequeñas Denominaciones de Origen donde los vinos DOP Pago de Otazu se alzaron con la medalla de Oro.

El Consejo Regulador de la D.O. Navarra, como cada año, ha organizado un concurso en el que un jurado compuesto por 30 miembros eligió entre unas 190 muestras de 48 bodegas de la región, destacándose la calidad en general que presenta la nueva añada. Mediante una cata a ciegas seleccionó al **Otazu Premium Cuvée 2013** entre los mejores tintos con madera de Navarra.



El **Otazu Premium Cuvée** es un ensamblaje de Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot, con doce meses en barricas de roble francés de diferentes bosques, que también ha obtenido **Medalla de Oro en la 13ª edición del Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos, CINVE**. Allí han sido igualmente galardonados el Pago de Otazu Chardonnay con Crianza 2014 (Medalla de Oro) y el Otazu Chardonnay 2016 (Medalla de Plata).



Por otra parte, el **1er Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas D.O.'s** que se llevó a cabo en la Escuela Española de Cata de Madrid reunió a un centenar de vinos de más de veinte Pequeñas D.O.'s distintas, los cuales fueron catados y valorados por un jurado compuesto por expertos de diversas procedencias, con experiencia en concursos internacionales.

Precisamente, los viñedos de Bodega Otazu han sido certificados como **Denominación de Origen Protegida de Pago desde 2009**, máxima categoría que puede obtenerse en España. Ello garantiza la máxima calidad y el uso exclusivo de las uvas de ese terruño, cuyas características resultan en vinos con una personalidad singular.

En esta ocasión, tanto el **Pago de Otazu Chardonnay con Crianza 2014** como el **Señorío de Otazu 2009** han sido reconocidos con **Medalla de Oro** en sus respectivas categorías, lo que representa un gran estímulo para el equipo de Bodega Otazu.

El Pago de Otazu Chardonnay con Crianza 2014 es un blanco con madera vendimiado de color amarillo pajizo brillante y aromas a flores blancas en perfecto equilibrio con la acidez característica de los vinos de Otazu. El mosto es fermentado en barricas de roble francés de diferentes bosques durante un mes para posteriormente someterse a una crianza sobre lías en las mismas barricas durante 6 meses.

El Señorío de Otazu 2009 es un tinto de gran complejidad y elegancia, amable en boca con recuerdos de fruta fresca donde la madera está

perfectamente integrada. Se trata de un ensamblaje de las mejores uvas de nuestras parcelas de Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo, vendimiadas a mano y por separado. Su cuidadoso proceso de elaboración incluye una maceración en frío antes de ser fermentado. Además de haber permanecido durante 17 meses en barricas nuevas de roble francés, tiene 40 meses de envejecimiento en botella.



BODEGA OTAZU

Bodega Otazu es la bodega situada más al norte de España para la producción de vino tinto. Se encuentra ubicada a tan sólo 8 km de Pamplona y enmarcada entre la Sierra del Perdón y la Sierra de Sarbil, con el río Arga como delimitador natural. Su origen se remonta a **1840**, cuando se construye en Navarra la primera bodega de estilo francés, fuera del casco urbano y en una sola finca. Todos sus vinos son 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. Vinos marcados por un **microclima excepcional**, con influencias atlánticas que les permite obtener vinos con colores vivos, aromáticos y muy frescos en boca.

Bodega Otazu: Vino, Arte, Historia, Naturaleza.

