

LA EXCELENTE VENDIMIA 2018 DE BODEGA OTAZU AUMENTA UN 25 % SU PRODUCCIÓN

- *Bodega Otazu realiza su tradicional vendimia, que comienza una semana más tarde que el año anterior. Se espera una cosecha con una producción un 25% superior a 2017, con uvas de gran calidad que mantendrán el nivel de los vinos elaborados en 2016, sin duda la mejor añada de la historia de Bodega Otazu.*
- *Una primavera húmeda, donde más precipitaciones se han registrado en los últimos años, ha retrasado la floración y ha permitido obtener de las uvas un mosto con equilibrio, aromático, con graduaciones moderadas y un buen balance de acidez para elaborar excelentes vinos de guarda.*
- *La vendimia de Bodega Otazu se inicia con la variedad Chardonnay, que servirá para elaborar tres tipos de vino espumoso, y continuará en las parcelas de Merlot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon por este orden. Bodega Otazu continúa apostando por la producción de vinos de alta gama en los que se aspira a embotellar la singularidad del terroir de Otazu.*

Otazu, septiembre 2018. La vendimia 2018 de Bodega Otazu, una de las primeras bodegas en empezar de esta región vitivinícola, comienza una semana más tarde que en 2017 y viene marcada por las buenas expectativas, ya que las vides han disfrutado de un clima fantástico durante los meses de verano. Una primavera húmeda, donde más precipitaciones se han registrado de los últimos años, ha retrasado el crecimiento vegetativo de las cepas y ha permitido obtener de



las uvas un mosto con equilibrio, aromático, con graduaciones moderadas y un buen balance de acidez para elaborar excelentes vinos de guarda. La producción se estima un 25% superior a la de 2017, una cosecha con la que se mantendrá el nivel de calidad y cantidad de la vendimia de 2016, sin duda la mejor añada de la historia de Bodega Otazu.

Esta vendimia, que se ha iniciado en la mitad del mes de septiembre, se prolongará hasta finales de octubre, tiempo durante el cual se vendimiarán las cuatro variedades de uva (Chardonnay, Merlot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon) que componen las 110 hectáreas de viñedo propio de Bodega Otazu.

La recogida de la uva ha empezado con la variedad Chardonnay (22 ha), con la que se elabora el vino joven Otazu Chardonnay, el vino de Pago Chardonnay con Crianza y los vinos espumosos. Se han obtenido mostos muy aromáticos y con buena acidez, dos cualidades que definen la personalidad de los vinos blancos de Otazu. La vendimia continuará con las variedades Merlot (32 ha), Tempranillo (25 ha) y Cabernet Sauvignon (31 ha), con las que se elaboran los vinos tintos y rosados.

Bodega Otazu continúa este año avanzando en el desarrollo de vinos introduciendo mejoras técnicas, como la fermentación en hormigón, y mantiene la apuesta por proyectos

innovadores como el vino espumoso, una nueva línea de vinos monovarietales provenientes de pequeñas parcelas, vendimiados por primera vez en 2015 y cuya línea ya está consolidada.

La **vendimia 2018** continúa con la filosofía de elaboración de vinos de **alta gama**, pequeños rendimientos, enfoque del trabajo en el viñedo y producciones limitadas, con los que se quiere transmitir la tipicidad tan singular del **terroir de Otazu**.

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 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.

Vinos marcados por un **microclima excepcional**, con influencias atlánticas que les permite obtener vinos con colores vivos, aromáticos y muy frescos en boca. Y con un carácter diferenciador debido a la excelente acidez de sus uvas, permitiendo que el alcohol se integre perfectamente y además favorezca un largo envejecimiento.

Bodega Otazu: Vino, Arte, Historia, Naturaleza



Señorio de Otazu, s/n
31174 Etxauri (Navarra)
T. +34 948 32 92 00
www.otazu.com

Rafa Ríos
rafa@riosytoth.com
T. 911 124 785
M. 685 507 386