

LOS VINOS DE BODEGA OTAZU PREMIADOS EN LA GUÍA PEÑÍN 2016

*Los vinos de Bodega Otazu han sido premiados en la 26ª Edición de
La Guía Peñín*



Madrid Febrero 2016.- La **Guía Peñín** es una de las guías de vinos con más influencia en España y en el sector del vino a nivel internacional con **26 años de experiencia**. En la última edición publicada a finales de 2015, el equipo de cata de la guía cató más de **11.200 marcas** a lo largo del año, representando prácticamente la totalidad de vinos de cada zona de España.

**OTAZU CHARDONNAY 2014– D.O. NAVARRA:**

Un vino 100% Chardonnay. “Color amarillo brillante. Aromas de flores blancas, lías finas, hierbas secas, fruta madura, cítricos. En boca es un vino sabroso, frutoso, con buena acidez y elegante.”

**OTAZU PREMIUM CUVÉE 2011 – D.O. NAVARRA:**

Un ensamblaje de las variedades Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot con 12 meses en bodega de roble francés. “Color cereza con borde granate. Aromas de roble cremoso, fruta roja, fruta madura, especias dulces. En boca es un vino sabroso, especiado y elegante.”

**SEÑORÍO DE OTAZU 2008 – D.O.P. PAGO DE OTAZU:**

Una selección de las mejores uvas de Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot. Tras un vendimiado manual en cajas de 15 kilos, este vino ha sido criado en barricas de roble francés durante 16 meses. “Color cereza brillante. Aromas de especias dulces, roble cremoso, frutas sobremaduras. En boca es un vino sabroso, frutoso, tostado, taninos maduros.”

**PAGO DE OTAZU CHARDONNAY CON CRIANZA 2013:**

Un vino 100% Chardonnay. Vendimiado manual en la 2ª semana de octubre. Prensado suave y decantado de mosto por gravedad. El mosto realiza la fermentación en barricas de roble francés de diferentes bosques durante un mes. Posteriormente se continúa con una crianza sobre lías en las mismas barricas durante 6 meses más. “Color pajizo brillante. Aromas de flores blancas, lías finas, hierbas secas, mineral. Sabroso en boca, frutoso, buena acidez.”

**BODEGA OTAZU ALTAR 2007 – D.O. NAVARRA:**

Se elabora con las uvas de dos de nuestras parcelas de Cabernet Sauvignon y Merlot situadas en suelos de gravas y arcillas. La vendimia se realiza de forma manual en cajas de 12 kilos y posteriormente se seleccionan los mejores racimos y granos de uva antes de la fermentación. Tras una crianza de 18 meses en 25 barricas de roble francés se embotellan 9500 botellas que reposarán 6 años más en nuestros bodegones subterráneos a una temperatura de 16°C “Color cereza con borde granate. Aromas de fruta madura, especiado, roble cremoso, complejo, hierbas silvestres, expresivo. Sabroso en boca, tostado, taninos maduros, equilibrado.”

BODEGA OTAZU VITRAL 2007 – D.O. NAVARRA:

Selección de los mejores racimos del viñedo de Otazu. 1500 kilos de Cabernet Sauvignon vendimiados a mano procedentes de una parcela situada junto al río Arga en un suelo de gravas y cantos rodados. Tras una crianza de 18 meses en 4 barricas nuevas de roble francés, se embotellan 900 botellas que reposarán durante 6 años más en nuestro botellero subterráneo a una temperatura de 16°C. “Color cereza con borde granate. Aroma equilibrado, complejo, fruta madura, especiado, elegante balsámico. En boca es un vino estructurado, sabroso, con taninos estructurados, equilibrado.”

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 Etxauri, 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.