



## OTAZU EN PLENA VENDIMIA DE UNA EXCEPCIONAL COSECHA

Otazu, 10 de octubre de 2016 – Todo parece indicar que Bodega Otazu tendrá este año una de las mejores cosechas de su historia debido a las excepcionales condiciones climáticas de este año.

**2016 está siendo, sin duda, un año peculiar en términos climáticos**, con las estaciones bien diferenciadas. El invierno fue frío con muchas lluvias, la primavera tuvo temperaturas moderadas y escasas precipitaciones, mientras que el verano ha sido uno de los más secos y calurosos en las últimas décadas.

Debido a falta de lluvias durante los meses de julio y agosto, la maduración se ha retrasado dos semanas sobre un año habitual. Afortunadamente las lluvias caídas a mitad de septiembre han reactivado la maduración y como **el estado sanitario del viñedo es perfecto podemos esperar a vendimiar en la fecha óptima de cada variedad y parcela.**

La vendimia de blanco se hizo durante la última semana de septiembre, aunque faltan por vendimiar 3.000 kilos de uva destinados por primera vez a la elaboración de un blanco de **vendimia tardía**. La vendimia de uvas tintas comenzó el día 27 de septiembre en la parcela familiar de Garnacha “Viña Mercedes” que está situada en Corella, sur de Navarra, y se ha retomado hoy con la variedad Merlot. Continuará con el Tempranillo y finalizará a finales de noviembre con la vendimia del Cabernet Sauvignon.

**Los resultados de esta climatología tan peculiar de 2016 y la ralentización del proceso de maduración comienzan a ser evidentes. Los mostos de blanco son muy frescos y aromáticos, mientras las uvas de tinto presentan pieles con mucho color, aromas y taninos redondos.** Si el tiempo nos acompaña de aquí a final de vendimia, **todo parece indicar que estaremos ante una de las mejores cosechas de la historia 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 enmarcada entre la Sierra del Perdón y la Sierra del Sarbil, con el río Arga como delimitador natural. 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, colores vivos, aromáticos y muy frescos en boca. Destaca su carácter diferenciador debido a la excelente acidez de sus uvas, permitiendo que el alcohol se integre perfectamente y además favorezca un largo envejecimiento.

