

BODEGA OTAZU INICIA SU VENDIMIA MÁS TEMPRANA DE LA HISTORIA

- *Bodega Otazu ha dado comienzo a la vendimia 2022 marcando un hito en sus registros al tratarse del inicio más temprano desde su primera recolección, en 1994. Las temperaturas benignas de los últimos meses en Navarra han propiciado esta precocidad, influyendo en el desarrollo vegetativo de los viñedos de la Bodega y avanzando su maduración. El estado sanitario de la uva es excelente y se estima una producción mayor a la cosecha de 2021.*
- *Los recolectores de Bodega Otazu se han estrenado este año con la vendimia manual en los viñedos de uva Chardonnay de la propiedad, con las que se elaborará Espuma de Otazu: un blanc de blancs 100% Chardonnay elaborado según el método tradicional. A estos primeros racimos les seguirán las variedades de Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon de forma escalonada, que se desarrollará hasta completarse durante los dos próximos meses.*
- *Bodega Otazu es la bodega con el viñedo con D.O.P. Pago de Otazu ubicado más al norte de España. Se encuentra a 8 kilómetros de Pamplona, entre la Sierra del Perdón y la Sierra del Sarbil con el río Arga como delimitador natural. Su viñedo está certificado con la más alta calidad, Vinos de Pago, que sólo ostentan 19 bodegas en España.*

Otazu (Navarra), septiembre de 2022. Con septiembre comienza la vendimia en Bodega Otazu y lo hace marcando un hito en sus registros, tratándose del inicio más temprano desde su primera recolección en 1994 debido a las condiciones climatológicas de los últimos meses. Bien es cierto que, en el caso de Otazu, al tratarse de una bodega situada tan al norte, el adelanto de las fechas de su vendimia no ha sido tan prematura como en el de otras bodegas de Navarra, que empezaron a mediados de agosto por su geografía. De esta manera, **con una semana de antelación respecto a la campaña habitual**, la bodega navarra con el viñedo con D.O.P. Pago de Otazu ubicado más al norte de España, da comienzo a la recolección de las uvas de sus viñedos, entre las que se encuentran variedades de Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon. **Las labores de recogida se han estrenado en este 2022 con la vendimia manual en los viñedos de uva Chardonnay de la propiedad de la Bodega, a partir de las que se elaborará Espuma de Otazu**, un *blanc de blancs* 100% Chardonnay obtenido según el método tradicional. A estos primeros racimos les seguirán el resto de las variedades de forma escalonada, que se desarrollará hasta completarse durante los dos próximos meses.



Las condiciones climatológicas de este último año en Navarra han propiciado unas características excepcionales en los viñedos, que definen esta precocidad en la vendimia al influir en el desarrollo vegetativo de los mismos. El invierno en Otazu se caracterizó por sus suaves temperaturas, sin apenas precipitaciones, que prosiguió con una fría primavera; situación que cambió a partir de mayo, en el que se registran temperaturas más altas de lo habitual, desde el inicio del verano hasta la fecha. Por otro lado, la escasez de agua ha contribuido a que las uvas de Otazu presenten un excelente estado, ya que no se han visto afectadas por condiciones atmosféricas que puedan afectar a su sanidad y desencadenar alguna enfermedad.



Para este año, el equipo de Bodega Otazu estima una producción mayor a la cosecha obtenida el año pasado, aunque será la climatología de Otazu del final del verano la que marque la evolución de la maduración. Además, desde la sección de Vinicultura y Enología del Gobierno de Navarra (EVENA) reiteran estas mejoras en sus previsiones, esperando recoger en Navarra en torno a 68 millones de kilos de uva, lo que supondría un aumento

de un 17% respecto a 2021. “Estamos adelantando la vendimia. Pero gracias a la experiencia de las bodegas y viticultores se recoge la uva en su momento óptimo y en un estado inmejorable para la elaboración de una gran añada”, afirma David Palacios, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra.

El afán de Bodega Otazu por implementar en cada vendimia mejoras que propicien vinos únicos y con mayor personalidad, ha llevado a la bodega navarra a recurrir, un año más, a la vendimia nocturna. Vendimiar en plena noche permite que la uva llegue en perfectas condiciones a la Bodega, ya que las bajas temperaturas de la madrugada garantizan su calidad en unos meses de mucho calor, que pueden desencadenar procesos no deseados en la uva, lo que asegura el éxito de las próximas añadas de Bodega Otazu, dando continuidad a las de 2018, 2019, 2020 y 2021.

Bodega Otazu: vino, arte, historia, naturaleza

Bodega Otazu es la bodega con el viñedo D.O.P. Pago más al norte de España. 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 116 hectáreas de viñedo propio que rodean la bodega: **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Chardonnay y Berués**. 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 todos sus vinos.

Bodega Otazu
Señorío de Otazu, s/n
31174 Otazu (Navarra)
T. 948 329 200
info@bodegaotazu.es
www.bodegaotazu.es

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