



NAVIDAD 2021
PARTICULARES

BODEGA OTAZU

NAVIDAD 2021 - PARTICULARES

PREMIUM CUVÉE 2018 & **CHARDONNAY** 2020



ESTUCHE DE 3 BOTELLAS



INCLUYE ESTUCHE DE 3 BOTELLAS
(SIN CARGO)

PREMIUM CUVÉE 2018 & **CHARDONNAY** 2020



ESTUCHE DE 2 BOTELLAS



INCLUYE ESTUCHE DE 2 BOTELLAS
(SIN CARGO)



INCLUYE ESTUCHE DE 2 BOTELLAS
(SIN CARGO)



ESTUCHE DE 2 BOTELLAS



PAGO DE OTAZU
CHARDONNAY CON CRIANZA
2018
&
PAGO DE OTAZU
2018



BODEGA OTAZU

NAVIDAD 2021 - PARTICULARES



Espuma de OTAZU

2018

Color amarillo pajizo con burbuja fina que asciende de manera lenta y elegante hasta la corona. Presenta una nariz fresca con notas florales y de fruta blanca. En boca tiene una entrada fina y elegante dando paso a una espuma cremosa y envolvente de larga persistencia.

INCLUYE BOLSA DE LUJO
(SIN CARGO)



PAGO DE OTAZU

2018

VINO TINTO

Color rojo rubí de capa profunda. En nariz presenta notas balsámicas y de fruta negra sobre un fondo de tostados. En boca es fresco, denso y elegante, con un postgusto largo de intensos aromas.



INCLUYE BOLSA DE LUJO
(SIN CARGO)



PAGO DE OTAZU CHARDONNAY CON CRIANZA

2018

Color amarillo pajizo, en nariz presenta notas de fruta tropical sobre un suave fondo de tostados. En boca es denso con un final fresco y aromático. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés con *batonnage* semanal de las lías.

INCLUYE BOLSA DE LUJO
(SIN CARGO)

ALTAR

2009/2010



Después de una crianza de 18 meses en barrica de roble francés nueva, se embotellaron 9.921 botellas que han reposado durante 60 meses en nuestro botellero subterráneo, a 15°C de temperatura constante. De esta manera se ha obtenido un vino complejo y elegante.

INCLUYE BOLSA DE LUJO
(SIN CARGO)



VITRAL

2009/2010



Vitral está elaborado exclusivamente con los mejores racimos de Cabernet Sauvignon de nuestros viñedos certificados bajo la D.O.P. Pago de Otazu. Se trata de 1.200 kilos de uva vendimiados y despalillados a mano procedentes de una parcela singular llamada Simmel situada junto al río Arga, en suelos de gravas y arcillas. Tras una crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble francés, las 900 botellas obtenidas han reposado durante más de seis años en nuestro botellero subterráneo a una temperatura de 15°C.

INCLUYE ESTUCHE DE LUJO
(SIN CARGO)



PREMIUM CUV E 2016 /2018

MAGNUM 1,5 L
INCLUYE ESTUCHE DE CARTÓN
(SIN CARGO)



JEROBOAM 3,0 L
(DOBLE MAGNUM)
INCLUYE ESTUCHE DE MADERA
(SIN CARGO)

ALTAR 2009



6 BOTELLAS (75 CL)
INCLUYE CAJA DE MADERA
(SIN CARGO)



CAJA DE MADERA CON 6 COPAS



1ha ^{OTAZU} *una historia* GARNACHA 2016

Color rojo cereza con ribete rojo de gran viveza. Nariz compleja e intensa al mismo tiempo, en la que destacan las notas de cereza sobre aromas de especias y ligeros tostados. En la entrada en boca se percibe frescura y taninos redondos de gran suavidad, que dejan paso a un final largo en el que de nuevo toman protagonismo los aromas afrutados.

**INCLUYE BOLSA
DE LUJO
(SIN CARGO)**



1ha ^{OTAZU} *una historia* CHARDONNAY 2017

Color amarillo pálido con un tono vivo y brillante. Gran complejidad en nariz con notas minerales que dan paso a delicados aromas de piña y mango. En boca es un vino denso, de gran tensión y frescura, en la que las notas minerales nos llevan al suelo de donde procede.

**INCLUYE BOLSA
DE LUJO
(SIN CARGO)**

1 Ha. Una Historia.

Una gama de vinos monovarietales cultivados en parcelas únicas que expresan la singularidad del terroir de Otazu.

El propósito de esta gama es mostrar la gran singularidad de nuestro terroir. Otazu es la bodega más al norte de España que elabora vinos tintos y se encuentra a más de 15 km de distancia del viñedo más cercano. Esto nos impulsó a crear una línea de vinos monovarietales, que busca ser la traducción líquida de esa singularidad. El objetivo es elegir viñedos pequeños, únicos —por su suelo, portainjerto o clon varietal— de no más de 1 hectárea (ha) y relacionar esa tierra con la historia de una persona. Por este motivo, las etiquetas son “retratos” captados por el artista Jordi Bernadó. Es una línea viva que crece año a año, con el objetivo de llegar a completarse con la elaboración de vinos de todas las uvas plantadas en la finca.

EDICIONES ARTÍSTICAS
NAVIDAD 2021



—ARTIST SERIES³—

HÉCTOR ZAMORA

Vino de capa alta, de color rojo rubí, con ribete violáceo. Nariz compleja con matices de fruta negra acompañados de especias y notas minerales. Entrada intensa en boca con tanino redondo y sabroso que da paso a un final fresco y persistente.

INCLUYE BOLSA DE LUJO
(SIN CARGO)



AS (Artist Series)

AS es una línea de vinos inspirada en la pasión por la creación de experiencias. Tanto los artistas plásticos como los enólogos son aquí los encargados de transformar ideas en realidades, que todos podamos disfrutar.

Cada año, la bodega colabora con un artista distinto para lograr una experiencia líquida que sea capaz de sintetizar los valores y el trabajo que los creadores desarrollan dentro de nuestros espacios.

Se trata de vinos singulares, fruto de solo tres barricas de Merlot y Cabernet Sauvignon. Sus 900 botellas, numeradas de forma individual, son intervenidas cada año por un reconocido artista internacional que diseña personalmente su etiqueta. Las últimas ediciones han corrido

a cargo de Leandro Erlich, Tony Orrico, Héctor Zamora y Alfredo Jaar.

—ARTIST SERIES⁴—

ALFREDO JAAR

Vino de capa alta, de color rojo rubí, con ribete violáceo. Nariz compleja con matices de fruta negra acompañados de especias y notas minerales. Entrada intensa en boca con tanino redondo y sabroso que da paso a un final fresco y persistente.

INCLUYE BOLSA DE LUJO
(SIN CARGO)



GENIOS DE OTAZU #1 david magán

"The Secret Behind the Barrel"



Vino de capa profunda, ribete violáceo. Aromas de fruta negra y especias sobre fondos tostados. En boca el vino es denso, con tanino envolvente, de gran frescura que aporta una gran longitud en boca.



GENIOS DE OTAZU #2 PABLO ARMESTO

"El espíritu del vino"

Vino de capa alta, de color rojo rubí, con ribete violáceo. Nariz compleja con matices de fruta negra acompañados de especias y notas minerales. Entrada intensa en boca con tanino redondo y sabroso que da paso a un final fresco y persistente.



GENIOS DE OTAZU

Genios de Otazu es un proyecto artístico que la Fundación Otazu lleva impulsando desde 2016 y que busca sintetizar y conjugar la labor creativa del artista plástico y la del enólogo. Se trata de un diálogo. Es una conversación entre el universo del creador y el universo del vino. Dos universos que no colisionan. Al contrario. Uno aprende del otro. Cualquier amante del vino, del arte o de la naturaleza se puede acercar a Genios de Otazu, por ejemplo, adquiriendo algunas de estas botellas, que son piezas de arte, y disfrutará de un vino extraordinario, pero también de la obra que lo alberga y lo contiene. Un caleidoscopio de múltiples oportunidades.

En cada edición, la Fundación Otazu elige a un artista de gran prestigio para que en la primera fase del proyecto reinterprete con su propio lenguaje la estética de una barrica de vino. Esto supone la creación de una obra de arte que se suma a la colección de la Fundación Otazu ubicada en la bodega Navarra.

Como parte del proyecto, además de reinterpretar la estética de una barrica con su propio lenguaje, el artista también debe ser el director de orquesta en la elaboración de un vino muy especial. Este proceso comienza con la vendimia por parte del artista, asesorado por el director técnico de Bodega Otazu, y continúa con el ensamblaje del vino, que también efectúa el creador, junto con el diseño de la etiqueta y de la caja que contendrá la botella.

