



OTAZU PREMIUM CUVÉE

Apontado como uma das 100 melhores compras de todo o mundo pela Wine Enthusiast, o Otazu Premium Cuvée 2010 é um dos grandes achados da Espanha. Elaborado com as castas Cabernet Sauvignon, Tempranillo e Merlot, maturado 12 meses em barricas de carvalho, é um vinho denso e com ótima complexidade. Excelente!!

Detalhes

Conteúdo	750ml
Tipo	Tinto

Elaboração

Uva	Cabernet sauvignon, Tempranillo e Merlot
Teor Alcoólico	14%
Amadurecimento	12 meses em Barricas de carvalho francês.
Safrá	2010

Terroir

País	Espanha
Região	Navarra
Produtor	Bodegas Otazu

Murilo Azevedo

Visual	violáceo roxo
Olfativo	Frutas negras, especiarias e notas de café
Gustativo	Um vinho potente, muito equilibrado e persistente
Harmonização	Carnes grelhadas, assadas e carnes de caça

Serviço

Temperatura de Serviço	14/16°
Estimativa de Guarda	Pronto ou + 5anos

Bodegas Otazu

No século XV fornecia seus vinhos para a corte do rei Carlos III – que resgatou seu prestígio, se tornando um dos únicos 14 Pagos da Espanha. Pago é a mais prestigiosa denominação de origem do país, equivalente aos Grands Crus da Borgonha ou aos Premier Grand Cru Classé de Bordeaux.