



*g*Ran Reserva

Degusta  club



OTAZU PREMIUM CUVEE

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.

Safra 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.