

## SEÑORÍO DE OTAZU 2010

VINO TINTO



100% - Cabernet Sauvignon



Octubre de 2010, vendimia manual en cajas de 15 kilos.



15 meses en barricas de roble francés: 40% nueva-60% un uso.



40 meses de envejecimiento en botella.



Maceración en frío de una semana a 8°C previa a la fermentación alcohólica que se desarrolló durante 3 semanas más a 28°C.



9650 botellas



16° - 18° C (60° - 65° F)



Rojo cereza picota, con ribete rojizo de buena capa y brillante.



Nariz muy sutil dominada por fruta negra, intensa y fresca. Notas especiadas, balsámicas y minerales.



Un vino de gran complejidad. Boca amable, con recuerdos de fruta fresca y donde la madera esta perfectamente integrada. Un vino de enorme elegancia.



Patés y quesos, caza menor: faisán y perdiz, carnes a la barbacoa y cochinitillo.



añada 2010



añada 2010



añada 2010



añada 2010



añada 2010



añada 2010



añada 2010



añada 2010



añada 2009



añada 2009



añada 2009



añada 2009



añada 2009



añada 2009



añada 2009