

PAGO DE OTAZU

Tinto
2023
Vino tinto

Variedad

62% Cabernet Sauvignon.
38% Merlot.

Vendimia

Octubre de 2023.

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 12 Kg.
Criomaceración durante 7 días a 5°C previa a la fermentación alcohólica que se desarrolló en pequeños depósitos de hormigón de 40hl, seguida por una fermentación maloláctica en barricas de roble francés.

Crianza

18 meses en barrica de roble francés.

Temperatura de servicio

16°C-18°C. (60° - 62° F)

Color

Rojo cereza profundo.

Nariz

Nariz compleja y envolvente, con notas florales y de bosque donde resaltan los frutillos rojos y negros.

Boca

El paso por barrica nos deja notas especiadas con un fondo floral. Mineral, largo y fino.

Armonización

Asados, carnes y pescados a la brasa, arroces, tabla de quesos, pâtés y tabla de ibéricos.

