OZU
BY OTAZU

OTAZU
Vino & Arte

Premium Cuvée
2025
Vino Tinto



Variedad

35% Cabernet Sauvignon
33% Merlot
32% Tempranillo

Vendimia

Octubre de 2025

Elaboración

Vendimia por separado de cada una de las variedades durante el mes de octubre. Fermentación a 26°C para mantener los aromas varietales.

Crianza

10 meses en barricas de roble francés.

Temperatura de servicio

16°C - 18°C. (60° - 65° F)

Color

Color rojo rubí.

Nariz

Presenta notas de fruta roja y frutillos silvestres, finas especias.

Boca

En boca es elegante y fresco.

Armonización

Embutidos, carnes rojas y caza, para toda clase de quesos, risottos y pescados tipo atún o ahumados, chocolate negro.

VINOS D.O. NAVARRA