

OZU

BY OTAZU

PREMIUM CUVÉE

2021

VINO TINTO



33.6% Cabernet Sauvignon.
33.3% Merlot.
33.1% Tempranillo.



Octubre de 2021.



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



12 meses en barricas de roble francés de diferentes bosques.



16°C - 18°C. (60° - 65° F)



Color rojo rubí.



En nariz presenta notas de fruta roja y frutillos silvestres, finas especias.



En boca es elegante y fresco.



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



añada 2020



añada 2020



añada 2020



añada 2019 & 2020



añada 2018



añada 2018



añada 2018 y 2016



añada 2018



añada 2018



añada 2016 & 2018



añada 2018