

# PAGO DE OTAZU

## 2021

### VINO TINTO



57% - Merlot.  
43% - Cabernet Sauvignon.



Octubre de 2021.



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.



18 meses en barricas de roble francés.



16°C-18°C. (60° - 62° F)



Rojo cereza profundo.



Nariz compleja con notas de frutos rojos, grosellas y frutillos silvestres, especiado.



Boca sedosa, fino, largo y elegante final.



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



añada 2020



añada 2020



añada 2019



añada 2018, 2019 & 2020



añada 2018



añada 2018



añada 2018



añada 2018



añada 2018



añada 2016



añada 2016



añada 2015