

BODEGA OTAZU

ARTIST SERIES ²

TONY ORRICO

2009

VINO TINTO



85% - Cabernet Sauvignon
10% - Merlot
5% - Tempranillo



Octubre de 2009, vendimia manual en cajas de 15 kilos.



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



40 meses de envejecimiento en botella.



Maceración en frío de una semana a 9°C previa a la fermentación alcohólica que se desarrolló durante 3 semanas más a 28°C.



600 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 está perfectamente integrada. Un vino de enorme elegancia.



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