

1ha OTAZU

una historia
GARNACHA

VIÑA MERCEDES - 42°6' 18.36"N 1°46' 8.76"W - CORELLA, NAVARRA

2020

VINO TINTO



100% Garnacha.



Clon: Selección masal
Viña Mercedes (Corella,
Navarra)



Gravas y arcillas.



Octubre de 2020.



Fermentación en depósitos de
hormigón con criomaceración
pre-fermentativa durante 5
días a 8°C.



14 meses en barricas de roble
francés de grano fino, de
diferentes bosques, con sus
lías.



18 meses en botella.



494 botellas.



16°C - 18°C. (60° - 65° F)



Color violeta brillante.



Es un vino con aroma
fino y especiado, donde
destacan notas de fresas,
frambuesas, violetas y
monte bajo.



Fluido con fruta roja
fresca, vibrante, buena
largura. Largo y sedoso
en boca.



Carnes rojas y blancas,
quesos con curación,
embutidos, cocina
japonesa, verduras
cocidas y a la plancha,
arroz caldosos,
arroz negros, pulpo.

Aprender a vivir es aprender a nombrar. Tiempo atrás, este viñedo se llamaba Mercedes y, entonces, el nombre significaba “uva”, “azúcar” y “vino”.

En Mercedes había una casa de vigía, una antigua vía del tren, el cielo y un árbol magnánimo que siempre parecía el mismo. Pero también las flores de enero, que custodiaban y delimitaban el territorio. Etimológicamente, “Merced” significa “recompensa”, y las recompensas, como los lugares de los mapas, son promesas, coordenadas que uno lanza al deseo esperando que se mantengan intactas en el tiempo.

¿Y qué es el tiempo sino una manera de probar que existimos? En la fotografía, Joaquín Ausejo, que es, además de hotelero, un amante de los libros y del saber. Su madre, Mercedes, tenía una ilusión: esa viña cerca de las vías del tren. Aquí, en este vino, está el fruto de ese sueño tantos años después.