

**1ha** OTAZU

*una historia*  
**GARNACHA**

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

**2020**  
**RED WINE**



100% Garnacha.



Clone: Selección masal  
Viña Mercedes (Corella,  
Navarra)



Gravelly and clayey soil.



October, 2020.



Fermentation in concrete tanks  
with a prior criomaceration for  
5 days at 8°C.



6 months in fine grain in  
French oak barrels from  
different forests, with its  
lees.



18 months.



1099 bottles.



16°C - 18°C. (60° - 65° F)



Bright purple color.



Appealing on the nose with  
fine and spicy aromas with  
notes of strawberry,  
raspberry, violet and  
scrubland.



Fluid on the palate, it shows  
fresh red fruit flavors. This is  
a vibrant and silky wine with  
a long finish.



Red and white meats, aged  
cheeses, cold meats,  
Japanese meals, cooked or  
grilled vegetables, rice,  
octopus.

*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.*