

**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.



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



18 meses en botella.



1099 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.*