

# PAGO DE OTAZU

Tinto  
2022  
Vino tinto

## Variedad

61% Merlot.  
39% Cabernet Sauvignon.

## Vendimia

Octubre de 2022.

## Elaboración

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.

## Crianza

18 meses en barrica de roble francés.

## Temperatura de servicio

16°C-18°C. (60° - 62° F)

## Color

Rojo cereza profundo.

## Nariz

Nariz compleja con notas de frutillos rojos y negros.

## Boca

El paso por barrica nos deja notas especiadas con un fondo floral. Mineral, largo y fino.

## Armonización

Asados, carnes y pescados a la brasa, arroces, tabla de quesos, pàtés y tabla de ibéricos.

