LA CASA DE LUCULO A BODEGAS OTAZU

DONOSTIA 03-11-26

Hoy hemos tenido el placer de recibir a Bodegas Otazu, bodega que ha sabido armonizar el arte de sus vinos, con el arte y la cultura que divulga su Fundación OTAZU, desde luego, sólo sus etiquetas ya resultan una buena exposición. Hoy de la mano del amigo Martín Altamirano, con sus eruditas e interesantes explicaciones, también hemos podido disfrutar sus caldos de una manera más profunda.

Pero vayamos al turrón. Comenzamos con la cata

OZU CHARDONNAY 2025
Su color limón brillante,
te dice vamos "palante".
En nariz, silvestres florecitas,,
y sutiles notas cítricas.
En boca, su frescura es total,
con un largo final que resulta ideal.

OZU ROSADO MERLOT 2025
Puede parecer osado,
¿de merlot un rosado?,
pues lo han sacado,
que ni pintado.
Ese color de frambuesa,
en la copa te embelesa.
En nariz, flores y frutas rojas,
para que pienses y escojas.
En boca, fresco, frutal y amable,
la verdad, entra como un sable.

OZU PREMIUM CUVEE 2025 T
Un coupage sin pretensiones,
pero que levanta pasiones,
con la elegancia de la Cabernet,
la fuerza de la merlot,
y el tempranillo navarro,
este tiene un buen cartel.
Su color rojo rubí,
en la copa es muy sutil.
En nariz, frutos asilvestrados,
y hasta notas de especiados.
En boca, frutal y fácil de beber,
pasa bien por el gaznate,
y te vuelve a apetecer.

PAGO DE OTAZU CHARDONNAY 2024
La cosa se pone seria,
vino de día de feria.
De color está sobrado,
y con reflejos dorados.
En nariz, fruta fresca y amoroso,
con un toque cítrico delicioso
En boca, elegante y mineral
goloso, suave y de paso ideal.
Y ahora sí que lo digo, pardiez,
¿no tiene un toque francés?

PAGO DE OTAZU TINTO 2023
Expresión pura Navarra,
vino genial y con garra,
a mí este vino me gusta,
y creo que la decisión es justa.
Su color cereza oscuro,
demuestra que es muy puro.
La nariz es muy compleja,
con flores y fruta roja.
En boca, se le nota la madera,,
más, sus notas especiadas la ponderan,
con retrogusto muy largo,
y ese toque mineral,
de este vino me hago cargo,
pues me resulta ideal

-
-
-
-
-

ALTAR CABER. SAUVIGNON 2019

Vaya un vinazo Señores,
"pa" subirse a los altares.
Monovarietal cien por cien,
que me ha sabido muy bien.
Su color grana y profundo,
te hace pensar en su mundo.
La nariz muy elegante,
con el bosque, por delante.
Denota expresividad
y gran personalidad.
En boca es armonioso,
equilibrado y sabroso.
Final largo y envolvente,
que hasta te nubla la mente
Y si de algún vino anterior,
he dicho que me gustaba,
con este vino de autor,
seguro que me quedaba.

Y no tengo más que decir,
muchas gracias por venir,
y que os quede bien claro,
que, si así lo deseáis, podéis volver sin reparo.

También gracias a la cocina por los platos preparados y a nuestros encargados por lo bien armonizados y como siempre al Servicio, muchas gracias por su oficio.

JUAN M. BERGASA