

<http://www.sociedadamesa.com.br/all.asp>



Otazu Reserva 2005

Região: Navarra - Espanha - Espanha

Uvas: 30% Cabernet Sauvignon, 20% Tempranillo e 50% Merlot

Seguindo nossa incansável viagem pelo planeta vinícola, chegamos desta vez à D.O. Navarra, na Espanha. Fronteira com a França, em Navarra se produz uma situação praticamente única e excepcional dentro da Espanha. Ali, unem-se os climas do Atlântico, do continente e do Mediterrâneo. A grande influência atlântica está refletida no grande leque de aromas, com o qual nos presenteariam os vinhos de Navarra. O vinho do mês não terá somente essa interessante particularidade, mas também outra que consideramos bem mais importante para o nosso associado. Trata-se de um vinho RESERVA, com todas as grandes exigências que isso significa dentro de uma conceituada D.O. como Navarra, cujos vinhos, para serem certificados como Reserva, devem ter um tempo mínimo de 36 meses dentro da adega, dos quais um mínimo de envelhecimento de 12 meses em carvalho e outro tanto engarrafado e preservado em temperatura controlada, para apenas então sair à venda.

O vinho do mês é da mais alta qualidade que Navarra pode oferecer, produzido pela afamada Señorio de Otazu.

Trata-se do Otazu Reserva 2005, envelhecido durante 14 meses em barricas do melhor carvalho francês dos bosques de Allier. Por estar localizada em um palácio senhorial do século XVI, com uma igreja do século XII, seu lema é "a arte de fazer vinhos". Pois bem, nesta seleção imponente de enormes sabores, nossos associados irão praticar a melhor arte: a de beber tais vinhos.

Alcool: 14,7%

Valor aproximado no mercado: R\$ 150,00

Nota do Diretor: O vinho deste mês, o Otazu Reserva 2005, é um vinho de alta categoria, de tal forma que vinha sendo estudado para a seleção trimestral Grandes Vinhos. Porém, graças a uma excelente negociação de compra, será possível colocá-lo na Seleção Mensal. Mesmo com um valor superior ao habitual - R\$46,00 - não seria exagero dizer que a relação entre qualidade e preço deste oferta é única e inédita no mercado brasileiro.

Valor para associados: R\$46,00

Jantar com a Turma dos Comunitários em 17/12/2012.