

## BODEGA OTAZU PRESENTA PAGO DE OTAZU CHARDONNAY CON CRIANZA 2018, UN VINO BLANCO CON EL QUE ACOMPañAR LOS DÍAS DE VERANO

- *Bodega Otazu presenta Pago de Otazu Chardonnay con Crianza 2018, un vino de D.O.P. Pago de Otazu que tiene un color amarillo pajizo para compartir en los días cálidos del verano, perfecto para maridar con arroces, foie, jamón ibérico, mariscos, verduras de temporada, quesos curados, pescados a la brasa y carnes blancas y rojas.*
- *Este vino se caracteriza por la explosión de sensaciones que presenta en nariz, entre las que las frutas tropicales y notas ahumadas, que recuerdan al caramelo y el toffee, adquieren protagonismo. En boca es envolvente, denso y untuoso, con una acidez equilibrada que le da un final fresco y aromático.*
- *Pago de Otazu Chardonnay con Crianza 2018 se elabora a partir de uvas 100% Chardonnay, vendimiadas manualmente durante septiembre, y procedentes de parcelas seleccionadas, D.O.P. Pago de Otazu. Después de una fermentación en barricas de roble francés, de distintos bosques, se realiza una crianza en barricas de roble francés durante 6 meses, con bâtonnage semanal de las lías. Se recomienda servir entre 10°C y 12°C.*

**Otazu (Navarra), julio de 2021.-** Bodega Otazu presenta la añada 2018 de **Pago de Otazu Chardonnay con Crianza, D.O.P. Pago de Otazu**. Un vino con mucha personalidad, ideal para acompañar los días durante la época estival. Además, marida a la perfección con todo tipo de arroces, foie, jamón ibérico, toda clase de marisco, verduras de temporada, quesos curados, pescados a la brasa y carnes tanto blancas, como rojas.

La calidad de este vino está avalada, no solo por la tradición y la profesionalidad que respalda a Bodega Otazu, si no también por multitud de galardones obtenidos por esta añada, y por las anteriores, entre las que destacan 91 puntos en la revista *Vinous* (añada 2018), 93 puntos en la revista *Wine Enthusiast* (añada 2017), 94 puntos en la *Guía Vivir el Vino* (añada 2017), 92 puntos en la *Guía Peñín* y en el *Gilbert & Gaillard International Challenge* (añada 2017).

**Pago de Otazu Chardonnay con Crianza** presenta un color amarillo pajizo y provoca una explosión de sensaciones donde **las frutas tropicales adquieren protagonismo**, destacando su riqueza de matices varietales (cítricos y piña), con notas ahumadas como el **caramelo y el**



**toffee**. Asimismo, este vino blanco es **denso y untuoso** en boca, con una **acidez equilibrada** que le da un **final fresco y aromático**.

Pago de Otazu Chardonnay con Crianza se vendimia manualmente en cajas de 12 kilos y se fermenta **en barricas de roble francés de distintos bosques a una temperatura de 16°C**. Posteriormente, realiza una crianza en barricas durante 6 meses (60% nueva, 40% de un uso), con *batónnage* semanal de las lías, permitiéndole adquirir volumen, untuosidad y carácter varietal único.

Se recomienda servir Pago de Otazu Chardonnay con Crianza a una temperatura de entre **10°C y 12°C**

**P.V.P. 29,95€**

### **Bodega Otazu: vino, arte, historia, naturaleza**

**Bodega Otazu** es el viñedo con D.O.P Pago más al norte de España. Se encuentra ubicada a tan solo 8 kilómetros de Pamplona y está enmarcada entre la Sierra del Perdón y la Sierra del Sarbil, con el río Arga como delimitador natural.

Todos sus vinos están elaborados exclusivamente con las uvas procedentes de las 116 hectáreas de viñedo propio que rodean la bodega: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir, Chardonnay y Berués. Un viñedo certificado como Denominación de Origen Protegida Pago, la máxima categoría que puede obtenerse en España, lo que garantiza la selección y la personalidad inimitable de todos sus vinos.

**Bodega Otazu**  
**Señorío de Otazu, s/n**  
**31174 Otazu (Navarra)**  
**T. 948 329 200**  
[info@otazu.com](mailto:info@otazu.com)  
[www.otazu.com](http://www.otazu.com)

**Rafa Ríos**  
**T. 685 50 73 86**  
[www.riosytoth.com](http://www.riosytoth.com)