

## BODEGA OTAZU PRESENTA OTAZU CHARDONNAY 2021, UN VINO BLANCO CON GRAN PERSONALIDAD Y PREDOMINIO FRUTAL

- *Bodega Otazu presenta Otazu Chardonnay 2021, la nueva añada de este vino joven que se elabora 100% a partir de uvas Chardonnay con Denominación de Origen Navarra, procedentes exclusivamente de los viñedos propios que rodean la Bodega.*
- *Otazu Chardonnay 2021 es un vino blanco con nariz intensa, notas florales y fruta blanca. Untuoso y con volumen en la boca, se sirve a una temperatura de entre 8 °C y 10 °C y es perfecto para acompañar mariscos y pescados a la plancha y al horno. También, combina con arroces y ensaladas. Su crianza de 3 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable le permite mantener toda su personalidad y sus características varietales.*
- *Otazu Chardonnay 2021 ha sido galardonado con una medalla de oro en el concurso Gilbert & Gaillard International Challenge 2022.*

**Otazu, junio 2022.** En Bodega Otazu quieren transmitir la esencia de su tierra a través de sus vinos, otorgando en cada proceso un valor diferencial, y bajo esta premisa presenta ahora la nueva añada 2021 Otazu Chardonnay, concebido en su totalidad con uvas Chardonnay. Este vino blanco de **Denominación de Origen Navarra** ha sido elaborado a partir de **vendimias seleccionadas** en los viñedos de la propiedad de la Bodega Navarra. El Chardonnay de Bodega Otazu ha sido **reconocido mundialmente** con medallas de oro en prestigiosos concursos y competiciones nacionales e internacionales, tanto es así que la añada 2021 ya cuenta con la medalla de oro otorgada por Gilbert & Gaillard International Challenge 2022.

Otazu Chardonnay 2021 es un vino blanco de **color amarillo limón, muy limpio y brillante**. Tiene una **nariz intensa**, donde destacan notas **florales** y de **frutas blancas** como la pera. Se trata de un vino **untuoso y con volumen en boca**, con un final fresco y afrutado. El proceso de elaboración comenzó en septiembre de 2021. Tras una vendimia seleccionada, **el mosto se clarificó por gravedad** y, posteriormente, fermentó en depósitos de acero inoxidable. La temperatura durante todo el proceso ha sido controlada para **mantener su personalidad** y características varietales. La crianza se realizó durante tres meses sobre lías en depósito.

Este vino blanco se sirve a una temperatura de entre **8°C y 10 °C** y es idóneo para **maridar con mariscos, pescados a la plancha y al horno**. También, combina con pastas poco condimentadas, carnes blancas, ensaladas, arroces, y quesos frescos de oveja.



En Bodega Otazu está muy presente la premisa de la creación artística. Es un reflejo histórico de sus orígenes. La escultura *Ariadna* (2007), del artista Manolo Valdés, ilustra las botellas de Otazu Chardonnay 2021, pero con un nuevo diseño, esta vez dibujado a mano, **que reivindica el aspecto artesanal y el cuidado con el que se elabora el vino en la Bodega Navarra**. La escultura escogida no ha sido aleatoria, ya que, en este icono artístico de Otazu, Valdés ilustra a la esposa de Dionisio, el Dios griego del vino. Además, fruto de ese matrimonio, nació Enopión, el primer hombre al que se le atribuye la elaboración de vino.

### **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 ocho 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**. Además, desde 2009 Bodega Otazu **es una de las 19 bodegas en España que cuenta con el reconocimiento de calidad de "Vino de Pago"**, máxima categoría que puede obtener un viñedo y que les permite elaborar vinos bajo su propia Denominación de Origen Protegida "Pago de Otazu", 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@bodegaotazu.es](mailto:info@bodegaotazu.es)  
<http://www.bodegaotazu.es>

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