

BODEGA OTAZU PRESENTA OTAZU CHARDONNAY 2020, EL VINO PERFECTO PARA DAR LA BIENVENIDA A LA PRIMAVERA

- *Bodega Otazu lanza la añada 2020 de Otazu Chardonnay, un vino de color amarillo limón de nariz intensa con notas florales y de fruta blanca que cuenta con un final muy fresco y afrutado en boca. Otazu Chardonnay 2020 es perfecto para maridar con mariscos, pescados, carnes blancas, pastas, ensaladas, arroces, foies y quesos frescos de oveja. Esta nueva añada ya ha sido galardonada con 91 puntos en Gilbert & Gaillard International Challenge 2021.*
- *Este vino blanco se elabora a partir de uvas Chardonnay procedentes de las parcelas de la propiedad. El mosto se clarificó por gravedad y, posteriormente, se fermentó en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. Tras este proceso, se realizó una crianza sobre lías de tres meses en depósito.*
- *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. Sus vinos están elaborados exclusivamente con las uvas procedentes de las 116 hectáreas de viñedo propio que rodean la bodega.*

Otazu, marzo de 2021.- Bodega Otazu continúa dando muestras de la personalidad y de la singularidad de sus vinos. Ejemplo de ello es la nueva añada de **Otazu Chardonnay, un vino elaborado 100% con uvas Chardonnay con D.O. Navarra.** La calidad de este vino blanco está avalada, no sólo por el saber hacer de Bodega Otazu, sino por los galardones nacionales e internacionales obtenidos por esta nueva añada: una medalla de oro en Gilbert & Gaillard International Challenge 2021, y por la añada anterior: **medalla de oro en Gilbert & Gaillard International Challenge 2020 , medalla de oro en el concurso Sélections Mondiales des Vins Canada, 91 puntos en la Guía Vivir el Vino 2021 y 95 puntos en la Guía de vinos de la Semana Vitivinícola 2020.**

La elaboración de este vino comenzó con una **vendimia seleccionada en las parcelas de Chardonnay de la propiedad en septiembre** del pasado año. De esta se obtuvo uva blanca de alta calidad para elaborar esta referencia con Denominación de Origen de Navarra. El proceso continuó con la clarificación por gravedad del mosto, que posteriormente, se **fermentó en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada.** Después, se realiza una crianza sobre lías en depósito **durante tres meses para mantener toda su personalidad y características varietales.** El resultado es un **vino de color amarillo limón, muy limpio y brillante, ideal para dar la bienvenida a la primavera. Presenta una nariz intensa, con predominio frutal, donde destacan las notas florales y de fruta blanca como la pera.** Otazu Chardonnay 2020 ofrece un paso en



boca con volumen y untuoso, con un final muy fresco y afrutado. Este vino blanco es ideal **para maridar con mariscos, pescados, carnes blancas, pastas no muy condimentadas, ensaladas, arroces, foies y quesos frescos de oveja.** Se recomienda servir a entre **8 y 10 grados.**

P.V.P. 9,95€

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
www.otazu.com

Rafa Ríos
T. 685 50 73 86
www.riosytoth.com