

## **BODEGA OTAZU PRESENTA OTAZU CHARDONNAY 2018, UN VINO BLANCO 100% CHARDONNAY CON GRAN PERSONALIDAD Y PREDOMINIO FRUTAL**

- *Bodega Otazu presenta Otazu Chardonnay 2018, la nueva añada de este vino joven que se elabora 100% a partir de uvas Chardonnay.*
- *Otazu Chardonnay 2018 es un vino blanco con nariz intensa, notas florales y fruta blanca. Se sirve a una temperatura de entre 8 y 10 grados y es perfecto para acompañar mariscos y pescados a la plancha y al horno. También, combina con arroces y ensaladas.*
- *Otazu Chardonnay 2018 ha sido galardonado con medallas de oro en prestigiosos concursos y competiciones nacionales e internacionales, como Mundus Vini.*

**Otazu, mayo de 2019.** Bodega Otazu lanza **Otazu Chardonnay 2018**, un vino elaborado en su totalidad con **uvas Chardonnay**. Este vino blanco de **Denominación de Origen Navarra** ha sido elaborado a partir de **vendimias seleccionadas** en las parcelas de la propiedad de la Bodega. El Chardonnay de Bodega Otazu ha sido **reconocido mundialmente** con medallas de oro en prestigiosos concursos y competiciones nacionales e internacionales, como **Sélections Mondiales des Vins Canada** (añada 2017) y **Mundus Vini** (2018).

Otazu Chardonnay 2018 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 largo. El proceso de elaboración comenzó en septiembre de 2018. 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 toda su personalidad** y características varietales. La crianza se realizó durante tres meses sobre lías en depósito.

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

**P.V.P 9,95 euros**



**Bodega Otazu**

**Bodega Otazu** es la bodega situada más al norte de España para la **producción de vino tinto**. Se encuentra ubicada a **ocho kilómetros de Pamplona** y está enmarcada entre la Sierra del Perdón y la Sierra de Sarbil, con el río Arga como delimitador natural.

Todos sus vinos están elaborados exclusivamente con uvas procedentes de las **110 hectáreas de viñedo propio** que rodean a la bodega: **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Chardonnay**. 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 cada uno de sus vinos.

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



**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)