

**BODEGA OTAZU PRESENTA EL OTAZU CHARDONNAY 2016,
EL BLANCO DE LA MEJOR VENDIMIA DE LA HISTORIA**

- *Bodega Otazu presenta la nueva añada del Otazu Chardonnay 2016, un blanco con volumen, final fresco y afrutado, resumiendo todos los aromas y sabores de una vendimia extraordinaria.*
- *Se trata de la mejor vendimia de la historia de Bodega Otazu gracias al buen tiempo de los meses de septiembre y octubre, lo que permitió vendimiar en el punto óptimo cada una de las parcelas de Chardonnay y obtener uvas de calidad excepcional.*
- *Esta añada, además, estrena la nueva imagen de Ariadna, la escultura de Manolo Valdés, que distingue la gama Otazu.*

Otazu, mayo de 2017.- Ya está en el mercado la nueva añada del **Otazu Chardonnay 2016**. Un vino 100% Chardonnay que llega cautivando paladares, como lo demuestra la medalla otorgada por el **International Wine Guide Awards**, así como la **medalla de Plata** en la más reciente edición de **CINVE**.

Otazu Chardonnay 2016 es el resultado del esfuerzo en trasladar al paladar las características de una vendimia marcada por un verano sin lluvias que provocó un retraso en el envero. El buen tiempo de los meses de septiembre y octubre permitió vendimiar en el punto óptimo de maduración cada una de las parcelas de Chardonnay y obtener uvas de calidad excepcional; **la mejor vendimia de la historia de Bodega Otazu**.

Después de un desfangado estático, el mosto se ha fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada para mantener toda su personalidad y características varietales. **El resultado es un vino de un color amarillo limón, limpio y brillante, con una nariz intensa y con predominio frutal y notas florales. En la boca es untuoso y con volumen, dejando un final fresco y afrutado.**

Esta añada, además, estrena la **nueva imagen de Ariadna, la escultura del artista Manolo Valdés, que distingue la gama Otazu**. Valdés se decidió por Ariadna, con su cabellera en hilo, un hilo mágico que conseguía sacar a bellos Teseos de legendarios laberintos, para las etiquetas de sus vinos de entrada: Premium Cuvée, Chardonnay y Rosado Merlot, Rosé Tempranillo y Reserva Clásico.



Bodega Otazu: vino, arte, historia, naturaleza

Bodega Otazu es la bodega situada más al norte de España para la **producción de vino tinto**. Se encuentra ubicada **a solo 8 km 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 **110 hectáreas de viñedo propio** que rodean 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
Señorío de Otazu, s/n
31174 Etxauri (Navarra)
T. 948 329 200
info@otazu.com
www.otazu.com