

**BODEGA OTAZU PRESENTA OTAZU CHARDONNAY 2017,
MEDALLA DE PLATA EN LA ÚLTIMA EDICIÓN DE CINVE**

- *Bodega Otazu presenta la nueva añada de Otazu Chardonnay. La vendimia de 2017 ha dado como resultado un vino blanco de nariz intensa y con predominio frutal, donde destacan las notas florales y de fruta blanca; en boca, se presenta con volumen y untoso, con final fresco y afrutado.*
- *Otazu Chardonnay 2017 irrumpe en el mercado avalado por la medalla de plata obtenida en la última edición de CINVE. Este premio se une a los ya conseguidos en añadas anteriores, como la clasificación con 90 puntos en la Guía Peñín, la medalla de plata en Mundus Vini 2014 y la de oro en el Internacional Wine Guide Awards 2016.*
- *Tras la añada de 2016, considerada la mejor de la historia de la bodega navarra, Bodega Otazu lanza la de 2017, después de cuatro meses de crianza sobre lías en depósito.*

Otazu, marzo de 2018.- Avalado por la **medalla de plata** en la última edición de **CINVE**, llega al mercado **Otazu Chardonnay 2017**, preparado para conquistar los paladares más exigentes. Este premio se une a los ya obtenidos por añadas anteriores, como la clasificación con **90 puntos en la Guía Peñín**, la medalla de plata en **Mundus Vini 2014** y la de oro en el **Internacional Wine Guide Awards 2016**. Tras la añada de 2016, considerada la mejor de la historia de la bodega navarra, Bodega Otazu lanza la de 2017, después de **cuatro meses de crianza sobre lías en depósito**.

El proceso de elaboración de la nueva añada del Otazu Chardonnay comenzó en septiembre de 2017 con la vendimia seleccionada en las parcelas de la propiedad. Tras la recolección de uvas 100% Chardonnay, se realiza un **desfangado estático del mosto** que después **fermenta en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada** para mantener toda su personalidad y características varietales. El resultado es un **vino blanco de color amarillo limón, muy limpio y brillante**. En nariz, es intenso y se aprecia un **predominio frutal** en el que sobresalen las **notas florales y de fruta blanca**, como la pera; en boca, se presenta **en boca con volumen y untoso, con final muy fresco y afrutado**. Otazu Chardonnay 2017 es perfecto para **maridar con mariscos, pescados a la plancha y al horno, carnes blancas, pastas poco condimentadas, ensaladas, arroces, foies y quesos frescos de cabra**. Debe servirse a entre **8 y 10 grados**.

Precio: 9,13 euros.



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

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