

**PAGO DE OTAZU CHARDONNAY 2013 LOGRA LA MEDALLA DE ORO
EN 'LA CIUDAD DE LA VID Y EL VINO', LJUBLJANA (ESLOVENIA)**

La 58ª edición de Vino Ljubljana (Eslovenia), el reconocido concurso internacional de vino más antiguo de Europa, ha otorgado la medalla de oro al Pago de Otazu 2013 Chardonnay con crianza.

Este vino es un blanco fermentado en barrica que ha logrado seducir a los exigentes catadores reunidos en 'la ciudad de la vid y el vino', denominación que ha obtenido de la Organización Internacional de la Viña y el Vino de París.

Madrid, julio de 2016.- Por segundo año consecutivo, un vino de **Bodega Otazu logra la medalla de oro** en el concurso de mayor tradición europea: **Vino Ljubljana**. El año pasado le tocó a la añada 2011 del tinto **Otazu Premium Cuvée** y en esta ocasión ha sido **el Pago de Otazu 2013 Chardonnay con crianza** el que se alza con el prestigioso reconocimiento.

Este nuevo premio constituye un reconocimiento de gran relevancia para la **Denominación de Origen Protegida Pago de Otazu**, dado que el esmerado proceso de elaboración que se lleva a cabo en la bodega, exclusivamente con las uvas de las 110 hectáreas de la propiedad, logra transmitir la **singularidad del terroir**.

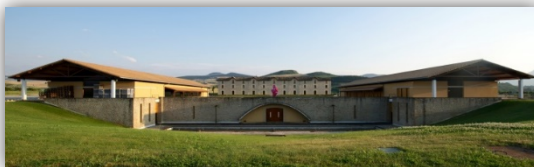
En este caso se hace una **vendimia manual en cajas de 15 kilos** para luego proceder a una **fermentación en barricas de roble francés** y una posterior crianza de 7 meses sobre lías en el mismo tipo de barricas. El resultado es un **vino de un sutil amarillo pajizo que en nariz presenta notas de fruta tropical** sobre un suave fondo de tostados mientras que **en boca es denso con un final fresco y aromático**.

El Pago de Otazu 2013 Chardonnay con crianza Denominación de Origen Pago de Otazu se adentra en el corazón de Europa con un honroso **reconocimiento por parte del jurado que formó parte de la 58ª edición del Concurso Internacional de Vino Ljubljana**.



Bodega Otazu es la bodega situada más al norte de España para la producción de vino tinto. Se encuentra ubicada a tan sólo 8 km de Pamplona y enmarcada entre la Sierra del Perdón y la Sierra de Etxauri, con el río Arga como delimitador natural. Todos sus vinos son 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. Vinos marcados por un **microclima excepcional**, con influencias atlánticas que les permite obtener vinos con colores vivos, aromáticos y muy frescos en boca. Y con un carácter diferenciador debido a la excelente acidez de sus uvas, permitiendo que el alcohol se integre perfectamente y además favorezca un largo envejecimiento.

Bodega Otazu: Vino, Arte, Historia, Naturaleza



Bodega Otazu
Señorío de Otazu s/n
31174 Etxauri (Navarra)
T. 948 329 200
info@otazu.com
www.otazu.com