

## OTAZU CHARDONNAY 2015 ENTRE LOS *BEST BUYS* O MEJORES ADQUISICIONES SEGÚN WINE ENTHUSIAST

- *La influyente publicación estadounidense Wine Enthusiast ha valorado el Otazu Chardonnay 2015 con 89 puntos, incluyéndolo en su lista de las mejores adquisiciones o best buys.*
- *Otazu Chardonnay 2015 es un blanco joven con aroma afrutado en el que las notas de pera y manzana conjugan a la perfección con la acidez de este vino.*

Madrid, enero de 2017. Wine Enthusiast, fundada hace más de 20 años en Estados Unidos, representa hoy en día **una de las publicaciones más influyentes del sector vitivinícola**, tanto en el continente americano como en el resto del mundo. En su más reciente valoración, **ha incluido al Otazu Chardonnay 2015** en la prestigiosa lista de **las mejores compras o best buys** al otorgarle una **puntuación de 89 puntos**, lo que lo sitúa entre **los mejores vinos blancos** relación calidad-precio del mercado.

Este **blanco joven** ha cautivado muchos paladares con su **aroma afrutado**, en el que destacan las notas de pera y manzana fresca, y el equilibrio que le otorga su perfecta acidez.

Estamos seguros que tras la estupenda vendimia de 2016, la **nueva añada del Chardonnay** reflejará la personalidad de este gran vino.

### Bodega Otazu

Es la bodega situada más al norte de España que produce vino tinto. Se encuentra ubicada a tan solo ocho kilómetros 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](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)