

**BODEGA OTAZU PRESENTA
PAGO DE OTAZU CHARDONNAY CON CRIANZA 2014**

- *Pago de Otazu Chardonnay con Crianza 2014 de Bodega Otazu es un vino blanco 100% Chardonnay fermentado durante siete meses en barricas nuevas de roble francés. De color amarillo pajizo y con notas de fruta tropical, posee un final fresco y aromático.*
- *Pago de Otazu Chardonnay con Crianza 2014 marida perfectamente con platos como las sopas de pescado, paellas, pasta, verduras de temporada y pescaíto frito, además de con quesos curados, 'foie', ibéricos dulces y jamón ibérico.*
- *Esta es la segunda añada que el equipo enológico de Bodega Otazu, dirigido por José Luis Ruiz y asesorado por Michel Rolland, elabora Pago de Otazu Chardonnay con Crianza, que representa el vino blanco de alta gama de la bodega.*

Madrid, octubre de 2017. Pago de Otazu Chardonnay con Crianza 2014 es la nueva referencia de Bodega Otazu. Fruto de la vendimia manual en octubre de 2014, se trata de un vino fermentado en barricas nuevas de roble francés de distintos bosques y una posterior crianza sobre lías de 7 meses en las mismas barricas. Su color es de un tono blanco amarillo pajizo, presenta notas de fruta tropical sobre un suave fondo de tostados y en boca es denso con un final fresco y aromático.

El equipo enológico de Bodega Otazu, al frente del cual se encuentra José Luis Ruiz y que cuenta con el asesoramiento del afamado enólogo francés Michel Rolland, ha elaborado por segundo año consecutivo este vino blanco de alta gama. El maridaje perfecto del Pago de Otazu Chardonnay con Crianza 2014 es con platos como las sopas de pescado, paellas, pasta, verduras de temporada y pescado frito, además de con quesos curados, foie, ibéricos dulces y jamón ibérico.

La etiqueta de este vino representa el *Guardián I*, una de las famosas esculturas del artista Xavier Mascaró que se encuentra expuesta en los exteriores de la bodega navarra. Esta es una muestra más del compromiso de Bodega Otazu y de su director general, Guillermo Penso, de fusionar arte y vino.

La anterior añada de Pago de Otazu Chardonnay con Crianza contó en su palmarés con cuatro premios internacionales: Gran Medalla de Oro del International Wine Guide; Medalla de Oro del International Wine Competition Vino Ljubljana; Medalla de Plata del Sélections Mondiales des Vins Canada; Medalla de Plata del International Wine Challenge. Además, obtuvo 92 puntos en la reconocida Guía Peñín.



Bodega Otazu

Bodega Otazu es la bodega situada más al norte de España para la producción de vino tinto. Se encuentra ubicada a tan 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: vino, arte, historia, naturaleza



Bodega Otazu
Señorío de Otazu s/n
31174 Navarra
T. 948 32 92 00
P.V.P. : 28,52 €
info@otazu.com
www.otazu.com

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