

OTAZU CHARDONNAY 2017, DE BODEGA OTAZU, OBTIENE LA MEDALLA DE PLATA EN LA ÚLTIMA EDICIÓN DE BACCHUS

- *Otazu Chardonnay 2017, de Bodega Otazu, obtiene la medalla de plata en la última edición de los Premios Bacchus, el concurso organizado por la prestigiosa revista Bacchus Wine & Lifesyle. La publicación destaca “una maravillosa y elegante untuosidad en boca y una acidez equilibrada que da frescura a este delicioso Chardonnay fácil de beber”.*
- *La vendimia de 2017 dio 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.*
- *El galardón otorgado por Bacchus se une a la medalla de plata obtenida en la última edición de CINVE, que también premió la añada del 2017, y a los conseguidos 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.*

Otazu, noviembre de 2018.- Otazu Chardonnay 2017 nació preparado para conquistar los paladares más exigentes y lo está consiguiendo. Siete meses después de su lanzamiento, este vino de Bodega Otazu ha conseguido la **medalla de plata** en la última edición de los **Premios Bacchus**, el concurso nacional más prestigioso de vinos organizado por la Unión Española de Catadores. Este galardón se une a la **medalla de plata obtenida en la última edición de CINVE** y a los ya conseguidos 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**, entre otros. La prestigiosa revista Bacchus Wine & Lifesyle ha seleccionado a **Otazu Chardonnay 2017** como el **Coup de Coeur Bacchus** y lo ha definido como “una excelente compra, una maravillosa y elegante **untuosidad en boca** y una acidez equilibrada que aporta frescura a este delicioso Chardonnay español fácil de beber”.

El proceso de elaboración de la añada 2017 del del Otazu Chardonnay, que siguió a la de 2016, considerada la mejor de la historia de la bodega navarra, comenzó en septiembre de 2017 con la vendimia seleccionada en las parcelas de la propiedad. Tras la recolección de uvas 100% Chardonnay, se realizó un **desfangado estático del mosto** que después **fermentó 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 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**. Se recomienda servir 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