

LANZAMIENTO DE PAGO DE OTAZU CHARDONNAY CON CRIANZA 2013

Nos alegra comunicarles el lanzamiento de un nuevo producto: **Pago de Otazu Chardonnay con Crianza 2013**. Este vino blanco fermentado en barrica de D.O.P. **Pago de Otazu** representa el primer vino de gama alta elaborado por el nuevo equipo enológico y las fuertes inversiones que la bodega lleva emprendiendo desde finales del 2012.



Pago de Otazu Chardonnay con Crianza es una selección de las mejores uvas de la variedad Chardonnay procedentes de las mejores parcelas situadas alrededor de la propiedad. Tras una vendimia manual la segunda semana de octubre se realizó el prensado suave y decantado del mosto por gravedad. El mosto realizó la fermentación en barricas de roble francés de diferentes bosques durante un mes. Posteriormente se continuó con una crianza sobre lías en las mismas barricas durante 6 meses más.

De color amarillo pajizo, este vino blanco 100% Chardonnay presenta una nariz con notas de fruta tropical sobre un suave fondo de tostados. En boca es denso, con un final fresco y aromático.

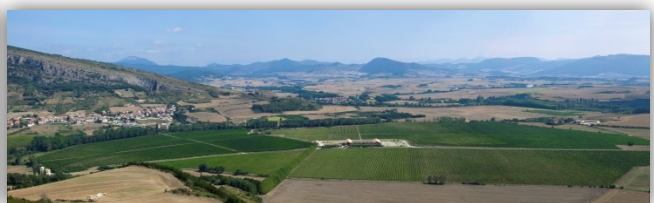
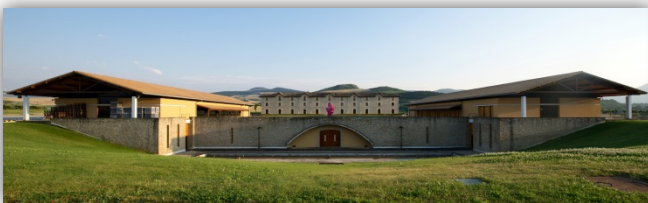
Mientras la emblemática cabeza de Ariadna del artista Manolo Valdez figura en las etiquetas de vino de la gama Otazu, la etiqueta de este nuevo producto representa a una de las famosas esculturas del artista **Xavier Mascaró**, el **Guardián I**, expuesta a la entrada de la bodega. A través de sus etiquetas de vino, Bodega Otazu reafirma su compromiso de fusionar el vino con el arte, un aspecto que se puede apreciar *in situ* con su museo del vino y galería de arte contemporáneo.

Les invitamos a que descubran este nuevo producto.

BODEGA OTAZU

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.



Febrero de 2016