



OTAZU CHARDONNAY


2022
VINO BLANCO




 100% - Chardonnay.


 Septiembre de 2022.


 Vendimia seleccionada en las parcelas de la propiedad. El mosto se clarifica por gravedad y posteriormente fermenta en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada para mantener toda su personalidad y características varietales.


 3 meses de crianza sobre lías en depósito.

 8°C-10°C. (46° - 50° F)

 Amarillo limón, brillante.

 Nariz elegante, expresivo y floral con notas de cítricos como el pomelo y fruta blanca.

 En boca se presenta fresco, largo con final sabroso y afrutado.

 Mariscos, pescados a la plancha y al horno, carnes blancas, pastas no muy condimentadas, ensaladas y arroces, foies y quesos frescos de oveja.

