

## PAGO DE OTAZU CHARDONNAY CON CRIANZA 2016



100% - Chardonnay



Septiembre 2016, vendimia manual en cajas de 12 kilos.



6 meses en barricas de roble francés con batonnage semanal de las lias. 60% barrica nueva y 40% de un uso.



La fermentación alcohólica se hizo en barricas de roble francés de distintos bosques a una temperatura de 16°C.



18 meses



5800 botellas



10° - 12° C (50° - 53° F)



Color amarillo pajizo.



En nariz presenta notas de fruta tropical sobre un suave fondo de tostados.



En boca es denso y untuoso, con una acidez equilibrada que le da un final fresco y aromático.



Mariscos, arroces, foie, jamón ibérico, verduras de temporada, quesos curados, pescados a la brasa, carnes blancas y rojas.



añada 2015



añada 2015



añada 2015



añada 2014



añada 2014



añada 2014



añada 2014



añada 2014



añada 2014



añada 2013



añada 2013



añada 2013