



**OTAZU**  
**CHARDONNAY**  
**2020**


VINO BLANCO



 100% - Chardonnay


 Septiembre de 2020


 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° - 10° C (46° - 50° F)

 Amarillo limón, muy limpio y brillante.

 Nariz intensa, con predominio frutal, donde destacan las notas florales y de fruta blanca como la pera.

 En boca se presenta con volumen y untuoso, con final muy fresco y afrutado.

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

