

PAGO DE OTAZU

Chardonnay
2024
Vino blanco

Variedad

100% Chardonnay

Vendimia

Septiembre de 2024.

Elaboración

Vendimia manual. Un 80% fermenta en barricas de roble francés de distintos bosques y un 20% fermenta en depósitos de hormigón con forma ovoide, con sus lías.

Crianza

6 meses: un 80% en barricas de roble francés con bâtonnage semanal de las lías y un 20% en depósitos de hormigón con forma ovoide, con sus lías.

Número de botellas

8688 botellas.

Temperatura de servicio

10°C-12°C. (50° - 53° F)

Color

Amarillo brillante con reflejos dorados.

Nariz

Aroma floral vivo con notas cítricas, fruta fresca con fondo especiado.

Boca

Elegante, largo y vibrante, con fina mineralidad.

Armonización

Atún rojo, salmón, sardinas, caballa, tartar, ceviche, tiradito, sushi, mariscos, arroces, foie, jamón ibérico, verduras de temporada, quesos curados, pescados a la brasa, carnes blancas y rojas.

