

OZU

BY OTAZU

CHARDONNAY

2023

VINO BLANCO



100% - Chardonnay.



Septiembre de 2023.



Vendimia seleccionada en los viñedos 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 sobre lías en depósito.



8°C-10°C. (46° - 50° F)



Color amarillo limón, limpio y brillante.



Nariz floral, con notas cítricas.



En boca se presenta fresco y amable.



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



añada 2022



añada 2022



añada 2022



añada 2022



añada 2022



añada 2021



añada 2021



añada 2020



añada 2020



añada 2019



añada 2019



añada 2018



añada 2018