

PAGO DE OTAZU
CHARDONNAY
2021
VINO BLANCO



100% - Chardonnay.



10°C-12°C. (50° - 53° F)



Septiembre de 2021.



Amarillo brillante.



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



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



6 meses en barricas de roble francés con bâtonnage semanal de las lías.



Largo, fina mineralidad, elegante y equilibrado.



5.898 botellas.



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



añada 2021



añada 2021



añada 2017 y 2019



añada 2019



añada 2018



añada 2014, 2016, 2017, 2018 y 2019



añada 2018



Editors' Choice
añada 2017



añada 2018



añada 2017



añada 2017



añada 2017



añada 2018, 2020