

1ha ^{OTAZU} *una historia*
CHARDONNAY

VIÑA URRUTIA - 42°47'1.68"N 1°46'38.64"W - OTAZU, NAVARRA

2019
VINO BLANCO



100% Chardonnay.



Viña Urrutia



Arcillo calcáreo.



Septiembre de 2019.



Vendimia manual y prensado suave de la uva. Dos tercios fermenta en depósitos de hormigón con forma ovoide con sus lías, un tercio en barricas de roble francés del bosque de Vosges.



Crianza de 6 meses: dos tercios del vino en depósitos de hormigón con forma ovoide con sus lías, un tercio en barricas de roble francés del bosque de Vosges.



Mínimo 18 meses en botella.



748 botellas.



16°C - 18°C. (60° - 65° F)



Color limón brillante.



Nariz con aromas a cítricos, frutas blancas, floral y mineral.



Fresco, con desarrollo, largo y equilibrado.



Mariscos, jamón ibérico, quesos poco curados, pescados blancos y pescados grasos, arroces, carnes blancas, verduras.

Las raíces son subterráneas.

La de los árboles, la de las plantas, la de las viñas. No las vemos y, sin embargo, son ellas las que los unen al agua, a los nutrientes, a la vida. Sin raíces, un árbol solo sería un recuerdo de madera. Ocurre de forma parecida con las personas.

Las raíces son hilos invisibles que nos conectan a los orígenes: el hogar, los árboles al final del camino y nosotros, que somos hijos de todas esas circunstancias que no se ven pero, sin embargo, conforman el centro de nuestra existencia. En la imagen, Pachi Urrutia, trabajador de Bodega Otazu. Tercera generación nacida y crecida en este paraje, su mundo, del que nunca ha querido alejarse.