

**PAGO DE OTAZU**  
CHARDONNAY con CRIANZA  
**2022**  
VINO BLANCO



100% - Chardonnay.



10°C-12°C. (50° - 53° F)



Septiembre de 2022.



Amarillo brillante con reflejos dorados.



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.



Armónico, elegante, final largo con fina mineralidad.



7.188 botellas.



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.

