

IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Otazu
Nombre	Otazu
Año	2014
Uvas	Chardonnay (100 %)
Ubicación	España > Navarra > Navarra
Categoría	Vino Blanco / Seco
Alcohol	13.5 %
Precio	7,00 €



BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Cápsula	Negro



CONSUMO

Apertura

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.50 %
---------	---------

ELABORACIÓN

Info. sobre Se realiza un desfangado estático al mosto que posteriormente fermenta en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada para mantener toda su personalidad y características varietales

CATAS (1)

Fecha	3 de febrero de 2016
Catador	Curso De Cata
Puntuación	92.0
Platos	Carnes blancas, Aperitivo, Arroces de pescado, Ensaladas complejas, Ahumados, Pasta con salsa de pescado, Cremas, Pescado blanco al horno, Pescado azul, Quesos semicurados .
Visual	Color amarillo pajizo, capa baja. De lágrima fina, se muestra fino y centelleante.



Bodegas Otazu - Otazu (2014)

Olfato Nariz intensa con predominio frutal en donde destacan las notas de pieles de manzanas ácidas sobre un fondo de aromas de melocotón, piña y ralladura de cítricos.

Boca Ataque fresco y agradable con un punto punzante. Buena acidez. Paso con predominio de aromas de heno, cítricos y mineral. En el postgusto aparece la fruta tropical, piña sobre todo, un poco verde. Final agradable y un poco amargo.

BOTELLAS SACADAS (1)

3/2/16	Precio de		3/2/16	Consumido		
--------	-----------	--	--------	-----------	--	--

