## Bodegas Otazu - Otazu (2014)





BODEGA OTAZU

**Bodegas Otazu** Bodega

Nombre Otazu Año 2014

Uvas Chardonnay (100 %)

Ubicación España > Navarra > Navarra

Categoría Vino Blanco / Seco

Alcohol 13.5 % Precio 7,00 €

#### BOTELLA



Volumen 750mL coológica Cultura Paro

Apertura

ANÁLISIS ENOLÓGIC

Alcohol 13.50 %

### ELABORACIÓN

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.

