

Espuma de
OTAZU
2019

Méthode Traditionnelle - Blanc de Blancs



100% Chardonnay.



Brut Nature.



Septiembre de 2019.



Vendimia manual en cajas de 12 kilos. Rendimiento de 4.500 kg/ha. Fermentación en depósitos de hormigón a 16°C con 4 meses de crianza con sus lías.



Tiraje en junio de 2020.



Crianza mínima de 12 meses en botella antes del degüelle.



4.516 botellas.



8°C - 10°C (46,5° - 50° F)



Color amarillo pajizo de burbuja fina y elegante.



Nariz fresca con aromas de fruta blanca.



En boca es afrutado (notas de fruta blanca) y envolvente con un paso de boca donde destaca una burbuja fina y elegante.



Ostras, mariscos, arroces, pasta con trufa, sushi, ceviche, salmón, foie, espárragos, verduras cocidas, carnes blancas especiadas.