



OCHOA

Vivimos el vino

RESERVA 2014



SERIE OCHOA
VINOS DE UNA VIDA

El ritmo de vida de hoy hace que muchas veces vayamos corriendo de un lado para otro. Pero la naturaleza tiene su propio reloj y algunas cosas necesitan su tiempo para estar en su mejor momento. Nuestro Ochoa Reserva es una de ellas.

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo 60%, Merlot 30%, Cabernet sauvignon 10%. **Finca Santa Cruz, Finca La Milla, Finca El Bosque (Traibuenas).**

GRADO ALCOHÓLICO % vol: 14,5%

Acidez Total: 53g/l; Azúcar residual 3g/l

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia en el momento óptimo de madurez. En bodega fermenta por separado cada variedad (con levaduras autóctonas) para posteriormente envejecer en barricas de roble nuevas. Barricas de roble americano para tempranillo y francés para merlot y cabernet sauvignon durante 15 meses aproximadamente. Envejece en botella durante más de 5 años hasta estar disponible para consumir.

CATA DEL VINO

Color rojo rubí teja madurada por la crianza. En nariz predominan aromas frutales maduros, de mermelada y especias. En boca es redondo, maduro y suave. Tiene un buen paso de boca, equilibrado, madera bien integrada. Es sabroso, muy vivo y con potencial de envejecimiento.

Tª RECOMENDADA DE SERVICIO: 16-18 °C

MARIDAJE

Este es el vino ideal para toda una comida, desde los entrantes hasta los platos principales. Carnes a la plancha o al horno, estofados. Quesos curados.

¿TE ABRO O TE GUARDO?

En nuestra bodega guardamos los vinos más tiempo del marcador de la D.O. Navarra. Generalmente 5 años más en botella, dejando que el vino se redondee y sea tan sedoso como nos gusta en nuestra bodega.

Por tanto, puedes disfrutarlo ahora y también guardar más de 10 años.

BOTELLA 75cl



8 414167 010048



VINOS D.O.
NAVARRA

DISPONIBLE: caja 6 botellas 75cl, caja 12 botellas 75cl