

SERIE JAVIER OCHOA

Un respeto inmenso a la naturaleza, mucho trabajo de campo, años de experiencia, millones de pruebas, cientos de éxitos, amor a su familia (y al vino, que es uno más de ella), respeto a la tradición y un concepto moderno y sólido de la enología.

Estos son los pilares de Javier Ochoa y de todo esto hablan sus creaciones.

La serie firmada por Javier Ochoa recoge 6 de los vinos más conocidos de la Bodega. En ellos, Javier ha volcado toda su experiencia y el amor que su padre Adriano le inculcó desde pequeño por la tierra, la tradición y la innovación.

Javier es uno de los enólogos más prestigiosos y firma cada uno de sus vinos con la seguridad de que son los mejores exponentes de la calidad Ochoa.



OCHOA ROSADO DE LÁGRIMA

LA HISTORIA

Javier Ochoa creo este vino con el objetivo de hacer el mejor rosado que sabia elaborar con sus propias uvas y con el método que se emplea en Navarra: el sangrado. Ahora, su hija Adriana sigue su legado.

VARIEDAD DE UVA

Garnacha, Cabernet Sauvignon y Merlot.

FINCA

El Bosque.

EL VINO

Ochoa Rosado de Lágrima es un vino elaborado por el tradicional método de "sangrado" que es como se elaboran los rosados en Navarra.

Consiste en que el mosto permanezca en contacto con las partes sólidas (hollejos) un corto periodo de tiempo (4-6 horas), para pasar a depósito de acero inoxidable (sin prensar, por eso es de lágrima) donde fermentará con control de temperatura a 18°C. Ochoa Rosado de Lágrima es uno de nuestros vinos más valorados a nivel nacional y de los que más tiempo llevamos elaborando en nuestra Bodega.

CARACTERÍSTICAS

Vista: Un bonito color rosa pálido brillante, con ligeros tonos amoratados que ponen en evidencia su juventud.

Nariz: predominan los aromas a frutos rojos, fresco, grosellas, fresas.

Boca: se muestra largo y complejo, muy afrutado con compendio de frutos rojos y fresas recién cogidas. Tiene una buena estructura tánica que predice buena vejez.

Temperatura recomendada: servir a 8-10°.

MARIDAJE

Cocina italiana (pasta, risotto...).

Cocina oriental (platos agridulces).

Cocina tradicional (verduras de la huerta, carnes blancas, arroces y parrilladas).

CONSUMO

2 años.