

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 FINCA MONTIJO

LA HISTORIA

Ochoa Finca Montijo se compone de los años de experiencia adquirida durante muchos años y del mimo asistido en nuestro viñedo, seleccionando las mejores viñas.

La creación de este vino surgió de Javier Ochoa en el año 2000 como un vino especial, para los amigos de la casa. Sólo se elabora en las cosechas excelentes y el estilo y variedades cambian según lo decidimos, ya que es un vino con mucha personalidad.

VARIEDAD DE UVA

Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 45%, Tempranillo 10%.

FINCA

La finca Montijo tiene un rendimiento muy bajo de muy alta calidad, ya que las viñas se cuidan como lo que son: un tesoro.

EL VINO

Para elaborar el Ochoa Finca Montijo en bodega el cuidado continúa con las mejores barricas, donde envejecerá durante 12 meses. Este vino solo se elabora en las mejores añadas y el estilo y variedades de uva pueden variar en cada añada.

Permanece en barrica francesa y americana durante 12 meses, lo que hace que tenga unos taninos agradables. Dada la sanidad de la uva, este vino se elabora prácticamente sin aporte de sulfuroso.

Este vino no recibe tratamientos o procesos de estabilización, por tanto, con el paso del tiempo, pueden aparecer precipitaciones.

CARACTERÍSTICAS

Vista: Bonito color intenso cereza oscuro.

Nariz: Complejos y profundos aromas de fruta madura y notas de madera.

Boca: Los taninos tienen una estructura sedosa, con un post gusto armónico y elegante. Equilibrado.

Temperatura recomendada: servir a 18-20°C.

Servicio: Este vino no ha sido sometido a ningún tratamiento ni proceso agresivo de estabilización, por lo que se recomienda decantarlo antes de servirlo.

MARIDAJE

Carnes a la plancha.

Pato, cerdo, ternera, estofados.

Quesos curados.

CONSUMO

Más de 10 años.