

# SERIE ADRIANA OCHOA

La serie de vinos 8A es una serie especial. Y no sólo porque estén firmados por Adriana Ochoa que ahora lleva el timón enológico de la Bodega. Su peculiaridad tampoco responde solo a que son vinos concebidos por una de las enólogas más reconocidas y nominada a Newcomer of the Year 2015.

La magia de esta serie es todo lo que hay detrás de ella, su significado y el concepto de sus vinos. La serie 8A representa la conjunción de tres generaciones, es un homenaje a toda una familia elaboradora de buenos vinos.

Y por eso la serie recibe este nombre que, como todo en Bodegas Ochoa, representa un tributo a la tradición pero con grandes dosis de innovación.

Como explica Adriana "El emblema de mi abuelo era el símbolo 8A, mi padre me enseñó a apreciar la variedad y yo he elaborado estos vinos con las técnicas más innovadoras y tratando de transmitir en cada uno de ellos de una manera diferente nuestra filosofía y el amor por la tierra y el vino."



## 8A ORIGEN

---

### LA HISTORIA

8A Origen es una apuesta personal de Adriana por este vino elaborado a partir de tres parcelas diferentes con tres variedades diferentes pero con una característica común: el suelo del que proceden las viñas es un precioso pedregal. Por tanto el nombre del vino es ORIGEN, porque el inicio de este vino es la selección de unas uvas en base al tipo de suelo del que proceden.

---

### VARIEDAD DE UVA

Tempranillo 70%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 10%.

---

### FINCA

El Secadero (Tempranillo), La Milla (Merlot) y El Bosque (Cabernet Sauvignon).

---

### EL VINO

8A Origen es un vino caracterizado por su mineralidad y un gran carácter frutal.

Este vino permanece en barricas de roble francés y americano de 225L durante un total de 14 meses, dando como resultado un vino tinto fresco, frutal con una madera bien integrada.

---

### CARACTERÍSTICAS

Vista: Rojo rubí, capa media alta.

Nariz: Predominan aromas de fruta madura, moras y cerezas en alcohol son principales. También aromas florales y de regaliz. Es un vino mineral caracterizado por el ORIGEN del suelo de la viña.

Boca: Encontramos los mismos sabores que aromas en nariz (fruta madura, moras, cerezas y flores y regaliz). Tiene una estructura importante, acompañada de unos taninos sedosos. Tiene un ataque franco muy frutal. Es un vino potente que recomendamos para acompañar una comida. Tiene un postgusto largo con toques minerales.

Temperatura recomendada: servir a 16-18°.

---

### MARIDAJE

Carnes plancha.

Estofados.

Quesos curados.

---

### CONSUMO

Más de 10 años.