

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 MIL GRACIAS

LA HISTORIA

8A Mil Gracias es un vino diferente, nuevo y elegante que combina a la perfección la tradición y la modernidad.

Es un vino que Adriana siempre había querido elaborar, ya que los vinos de la variedad graciano siempre han sido vinos de mezcla.

Por esto, era para ella un reto elaborar un Graciano 100%. “He seguido todos los pasos desde el viñedo, hasta la elaboración para crear un vino moderno a partir de una variedad que lleva muchos años en nuestras tierras”.

VARIEDAD DE UVA

Graciano 100%.

FINCA

La Pedrera.

EL VINO

8A Mil Gracias es un vino especial en el que lo más importante es vendimiar la uva en el punto óptimo de madurez. El graciano suele ser una de las últimas variedades en ser vendimiadas.

Una vez en bodega, hacemos una maceración en frío durante unos días para pasar a fermentar a temperatura controlada y maloláctica en barrica francesa y americana, un tiempo total de crianza en barrica de 9 meses.

CARACTERÍSTICAS

Vista: Sorprende por su color, profundo y violeta.

Nariz: Aparece el carácter reductivo de la variedad graciano, necesita respirar y airearse por lo que decantarlo siempre es una buena opción. Conforme el vino empieza a respirar, aparecen notas minerales, frutos negros muy maduros y pimienta blanca.

Boca: Es una explosión de aromas, conjugados con unos taninos suaves y agradables que invitan a beber por segunda vez.

Temperatura recomendada: servir a 16-18°.

MARIDAJE

Quesos curados.

Platos con salsas cremosas.

¡Experimente con los sentidos con algo nuevo!

CONSUMO

Más de 5 años.

