

## SERIE CALENDAS

La gama de vinos bajo el nombre de Ochoa Calendas representa nuestros vinos jóvenes, donde la fruta es la principal característica. Son vinos frescos, afrutados y para todo tipo de público.

Está basado en la cultura antigua, en la que la luna regía la vida del ser humano y de la naturaleza, medía el tiempo y marcaba el inicio de la vida.

Para los romanos, la luna marcaba las Calendas de Marzo (su primer día del año) que coincide con el día en el que despiertan nuestros viñedos. Y comienza a vivir nuestro vino.

El lema que acompaña esta serie es *"Siempre hay una luna, aunque no la veamos"* y refleja nuestro respeto por el curso de la naturaleza, que es imprescindible para elaborar vinos de calidad.

## OCHOA CALENDAS BLANCO

---

### LA HISTORIA

Desde siempre hay un vino blanco en nuestra oferta, cuya mezcla ha ido variando con los años.

En los 80 elaborábamos un vino únicamente de la variedad Viura. Cuando la variedad Chardonnay fue aprobada por la denominación, incluimos un porcentaje porque le aporta beneficios aromáticos y en los 90 decidimos incluir un pequeño porcentaje de moscatel, porque le aporta unos aromas tropicales, que hacen la combinación perfecta.

Hoy, Ochoa Calendas Blanco está elaborado con las 3 variedades y mucho mimo.

---

### VARIEDAD DE UVA

Viura 70%, Chardonnay 23%, Moscatel 7%.

---

### FINCA

La Milla y El Bosque.

---

### EL VINO

Calendas Blanco se compone de 3 variedades de uva: la variedad Viura aporta frescura y viveza, la variedad Chardonnay da estructura a este vino y un pequeño porcentaje de Moscatel aporta fantásticos aromas florales.

Es perfecto para aquellos que se inician en el mundo del vino, como para aquellos que les gusta los vinos blancos aromáticos y frescos.

---

### CARACTERÍSTICAS

Vista: Color amarillo verdoso que demuestra juventud.

Nariz: Dominan los aromas de cada variedad, así como los tonos florales.

Boca: Frutal, fresco, sabroso, con buena acidez y toques florales procedentes del Moscatel.

Temperatura recomendada: servir a 8-10° C.

---

### MARIDAJE

Pescados a la plancha.

Pasta, aperitivos y arroces.

Ensaladas con base balsámica y comida oriental.

---

### CONSUMO

2 años.

