

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 TINTO

LA HISTORIA

Ochoa Calendas Tinto fue elaborado por Javier en sus comienzos, ahora Adriana sigue su legado. Estamos ante un vino tinto joven, con una intensidad de sabores frutales, adecuados para disfrutar en cualquier ocasión y con cualquier comida. Es perfecto como vino para todos los días.

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo 70% y Garnacha 30%.

FINCA

El Bosque y Santa Cruz.

EL VINO

Ochoa Calendas Tinto combina la elegancia de la uva Tempranillo (70%) con el afrutado de la Garnacha (30%). Es un vino con amplitud de aromas y buena estructura en boca para disfrutar en cualquier ocasión.

CARACTERÍSTICAS

Vista: Color vivo ligeramente amoratado, que demuestra su juventud.

Nariz: Combina los aromas de frutas rojas de la variedad Garnacha con la estructura tánica del Tempranillo.

Boca: Aromas frutales, de fresa y frambuesa gracias de una fantástica madurez de la uva.

Temperatura recomendada: servir a 14-16°.

MARIDAJE

Carne.

Pescado en salsa.

Fiambres y quesos ¡perfecto para ir de tapas!

CONSUMO

3 años.

