

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 ROBLE

LA HISTORIA

La variedad de uva Garnacha es ideal para elaborar vinos jóvenes, ya sean rosados o tintos, y por ello, están presentes en la mayoría de estos. Ochoa Calendas Roble es un monovarietal de Garnacha de nuestra finca El Bosque. Recibe una crianza de 4 meses en barricas de roble francés y americano, que le aporta un toque de madera y una estructura a caballo entre un vino joven y un crianza.

VARIEDAD DE UVA

Garnacha 100%.

FINCA

El Bosque.

EL VINO

Ochoa Calendas Roble es un vino varietal de Garnacha 100% con finos aromas frutales combinados con ligeros aromas a madera que muestran su adecuada crianza en barricas de roble Americano y francés (4 meses). El vino tiene un final largo e intenso con notas muy jugosas.

CARACTERÍSTICAS

Vista: Color púrpura intenso. Capa media/alta.

Nariz: Frutos rojos y negros, fresco, vainilla.

Boca: Frutos negros, jugoso, ligero tostado, vainilla, intenso post-gusto.

Temperatura recomendada: servir a 14-16°.

MARIDAJE

Entrantes y tapas.

Carne a la plancha.

Quesos maduros.

CONSUMO

4 años.