



Bodegas Ochoa  
M. de Arga, 35  
31390 Olite (Navarra, Spain)  
+34948740006  
[www.bodegasochoa.com](http://www.bodegasochoa.com)

## JAVIER OCHOA SERIES

Un respeto inmenso a la naturaleza, mucho trabajo de campo, años de experiencia, millones de pruebas, cientos de éxitos, amor a su familia (y al vino, que es uno más de ella), respeto a la tradición y un concepto moderno y sólido de la enología. Estos son los pilares de Javier Ochoa y de todo esto hablan sus creaciones.

La serie firmada por Javier Ochoa recoge 6 de los vinos más conocidos de la Bodega. En ellos, Javier ha volcado toda su experiencia y el amor que su padre Adriano le inculcó desde pequeño por la tierra, la tradición y la innovación.

Javier es uno de los enólogos más prestigiosos y firma cada uno de sus vinos con la seguridad de que son los mejores exponentes de la calidad Ochoa.



## OCHOA TEMPRANILLO CRIANZA

### LA HISTORIA

Este vino se creó en el año 1987 por Javier Ochoa, que apostó por esta privilegiada variedad de uva, capaz de dar por sí sola un vino de excelente calidad. En aquellos años, no era común comunicar el varietal en la etiqueta; nosotros lo hicimos y fue una mini revolución con el fin de informar al consumidor sobre qué estaba disfrutando.

### VARIEDAD DE UVA

100% Tempranillo.

### FINCA

Santa Cruz

### EL VINO

Ochoa Tempranillo Crianza es representante de los vinos de nuestra tierra y de nuestra bodega, ya que es un referente de calidad que mantenemos año tras año.

En el año 2012 celebramos su 25 aniversario. En su elaboración permanece 12 meses en bodega de roble americano de 225L, donde el vino adquiere la fisonomía propia de la crianza, y se redondea en botella donde continúa su natural y progresiva evolución.

### CARACTERÍSTICAS

**Vista:** Tiene un color rojo rubí intenso con tonalidades de cereza.

**Nariz:** Aromas varietales de frutos rojos suaves arropados con toques de vainilla propios del roble procedente de la crianza.

**Boca:** es redondo, fruta madura y suaves taninos.

Temperatura recomendada: servir a 16-18°.

### MARIDAJE

Es un vino perfecto tanto para comer como para ir de tapas; fácil de beber, que invita a una agradable segunda copa. Acompaña muy bien carnes a la plancha, platos estofados y quesos curados.

### CONSUMO

5 años