



Bodegas Ochoa
M. de Arga, 35
31390 Olite (Navarra, Spain)
+34948740006
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 GRAN RESERVA

LA HISTORIA

Ochoa Gran Reserva proviene de una exhaustiva selección de uvas desde la viña. Es lo mejor de lo mejor de nuestra casa. Solo se elabora en los mejores años y las cantidades varían. Es un vino elegante, redondo, con unos taninos muy ricos y el tiempo en barrica y botella necesarios para ser un Gran Reserva.

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo 55%, Cabernet Sauvignon 22%, Merlot 23%.

FINCA

El Secadero, La Milla Y Montijo.

EL VINO

Ochoa Gran Reserva es un referente de nuestra bodega y lo elaboramos únicamente en las mejores cosechas. Es un vino maduro, elegante y muy sedoso. Proviene de una selección de uvas de nuestro viñedo. Posteriormente, en bodega envejecera durante 24 meses en barricas de roble frances y americano de 225l, para evolucionar en botella después hasta completar un mínimo de 5 años en bodega. Es un vino para las grandes ocasiones.

Este vino no recibe tratamientos o procesos de estabilización, por tanto, con el paso del tiempo, pueden aparecer precipitaciones.

CARACTERISTICAS

Vista: Color cereza teja de capa alta.

Nariz: Limpio y potente en nariz. Aromas de frutas negras, nobles maderas.

Boca: Sabroso y potente, de buena estructura, con equilibrio de la madera y de las notas frutales maduras.

Temperatura recomendada: servir a 18-20°C.

MARIDAJE

Carnes a la plancha.

Pato, cerdo, ternera, estofados.

Quesos curados.

CONSUMO

Más de 10 años.