



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 RESERVA

LA HISTORIA

El ritmo de vida de hoy hace que muchas veces vayamos corriendo de un lado para otro. Pero la naturaleza tiene su propio reloj y algunas cosas necesitan su tiempo para estar en su mejor momento.

Nuestro Ochoa Reserva es una de ellas. Este vino proviene de una exhaustiva selección de uvas en la viña. Después es controlado en bodega y botella dándole el tiempo necesario para convertirse en un Reserva de la mejor calidad.

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo 60%, Cabernet Sauvignon 22%, Merlot 23%.

FINCA

El Secadero, La Milla and Montijo.

EL VINO

Ochoa Reserva es un vino maduro, complejo que mantiene su carácter frutal siendo un vino elegante y sedoso. La crianza se realiza con vinos en rama y después de varios trasiegos, y tras envejecer en barricas de roble americano y de roble francés de 225 litros durante un largo año, permanece embotellado y controlado en bodega hasta convertirse en Ochoa Reserva. Este vino no recibe tratamientos o procesos de estabilización, por tanto, con el paso del tiempo, pueden aparecer precipitaciones.

CARACTERÍSTICAS

Vista: Rojo rubí, bien madurado por la crianza y vivo.

Nariz: Aromas frutales y de crianza (especias).

Boca: es redondo, fruta madura y suaves taninos. Buen paso de boca, equilibrado y amable taninos redondos. Sabroso, vivo amplio y persistente.

Temperatura recomendada: servir a 16-18º.

MARIDAJE

Carnes a la plancha.

Estofados.

Quesos curados.

CONSUMO

Más de 8 años

