



OCHOA  
Vivimos el vino

# CALENDAS ROSADO 2022



S E R I E C A L E N D A S

Nuestra gama Calendas representa los vinos jóvenes, los más frescos y afrutados. Tu vino ideal para el vino de diario. Calendas hace referencia al despertar del viñedo, acorde al calendario romano que se guía por la viña y sus tiempos. Para nosotros es el comienzo de nuestro trabajo en la viña.

## VARIEDAD DE UVA

Tempranillo, Gamach. **Finca El Bosque de Traibuenas.**

**GRADO ALCOHÓLICO % vol: 13.50%**  
**Acidez Total: 5,6 g/l Azúcar Residual: 0,4 g/l**

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

Elaboración de este vino rosado por el método de sangrado en el cual el mosto macera aproximadamente 6 horas en contacto con los hollejos. Posteriormente extraemos el mosto sin prensar y pasa a fermentar con nuestras propias levaduras con temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

## CATA DEL VINO

Precioso color rosa frambuesa brillante. Los aromas son intensos de frutos rojos, fresas del bosque, frambuesa etc. En boca es sabroso, amplio y equilibrado. Buena frescura y acidez con una entrada amable y paso fresco y suave.

**Tª RECOMENDADA DE SERVICIO: 8 -10°C**

## MARIDAJE

Soy tu vino de barbacoa con los amigos, aunque también marido bien con tapas, embutidos, platos de queso, snacks... Un gran acompañante de ensaladas, platos de arroz, pasta y sushi.  
Sugerencia del día: pruebame con tacos mexicanos y enchiladas.

**¿TE ABRO O TE GUARDO?:** El rosado debe consumirse mientras mantiene su frescura, su juventud. Por tanto recomendamos su consumo en los 2 años posteriores a la cosecha.



VINOS D.O.  
**NAVARRA**



CERTIFIED BY CPAEN  
ES-BIO-025-NA



**BOTELLA 75cl**



8 4 1 4 1 6 7 0 8 0 0 8 9

DISPONIBLE: caja 6 botellas 75cl