



OCHOA
Vivimos el vino

CALENDAS garnacha 2020



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

Calendas representa la frescura de los vinos jóvenes y son ideales para vino de todos los días. Estás ante un vino tinto con un caracter muy frutal y floral, suave y sedoso.

El nombre Calendas hace referencia al despertar del viñedo como comienzo del calendario romano. Es el comienzo de nuestro trabajo en la viña y de la cosecha. 200 días después comenzará la vendimia.

VARIEDAD DE UVA

Garnacha 100%. **Finca El Bosque de Traibuenas.**

GRADO ALCOHÓLICO % vol: 13

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Las uvas ecológicas proceden de nuestra finca El Bosque de Traibuenas, junto a una cañada real, donde predomina el tomillo, el romero, la lavanda y otras flores aromáticas. El vino fermenta en depósitos de acero inoxidable con nuestras propias levaduras seleccionadas en viñedo.

CATA DEL VINO

Estamos ante un color púrpura intenso con una capa media. En nariz predominan los frutos negros y las flores como la violeta. En boca es fresco por la acidez, es jugoso y lo que más predominan son las frutas maduras rojas y negras junto a los aromas herbaceos de las plantas aromáticas.

Tª RECOMENDADA DE SERVICIO: 15°C

MARIDAJE

Entrantes y tapas, carnes a la plancha, quesos curados.

¿LO ABRO O LO GUARDO?:

Claramente abreme. Estás ante un vino joven de Garnacha y su mayor virtud es la frescura. Es un vino que aguanta bien el tiempo, pero está elaborado para consumir en 4 años.



BOTELLA 75cl



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

DISPONIBLE: caja 6 botellas 75cl