



OCHOA

Vivimos el vino

CORAZÓN de FINCA MONTIJO

2014



S E R I E F A M I L I A

Este vino es un homenaje a nuestra viña más antigua en Olite y habla de la generosidad de la naturaleza, de cómo Javier Ochoa puso todo su empeño en entender esta parcela y le dio tiempo.

VARIEDAD DE UVA

Merlot 90%, Cabernet sauvignon 10%. **Finca Montijo (Olite).**

GRADO ALCOHÓLICO % vol: 14,5

Acidez Total: 5,9 g/l Azúcar Residual: 3,6 g/l

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Nuestra finca Montijo se caracteriza por su bajo rendimiento y bajo color en los vinos resultantes de esta parcela. Es una selección de uvas que nos proporciona una estupenda concentración de aromas y sabores.

En bodega fermenta con nuestras propias levaduras y envejece en barricas de roble francés nuevas durante un largo año. Este vino permanece en botella unos años y tiene potencial para muchos más. Se beneficia enormemente del tiempo en botella.

CATA DEL VINO

Bonito color cereza intenso, capa media baja, característica de esta parcela especial. En nariz predominan los aromas de fruta madura como mermelada de arándanos bien integrados con los tostados de la madera y las especias. En boca los taninos son sedosos con un postgusto largo. Elegante y equilibrado.

Tª RECOMENDADA DE SERVICIO: 18-20 °C

MARIDAJE

Estás ante un vino para tu aniversario, para Navidad, para celebraciones importantes o simplemente porque quieres celebrar la vida.

Consejo: este vino debe consumirse con deleite y

Recomendación: Platos de carnes de cerdo, ternera, cordero... Quesos curados.

¿TE GUARDO O TE ABRO?

Disfruta de este vino Ahora o durante los próximos 20 años.

Edición limitada a 5000 botellas.

TOTAL ACIDITY 5,9 g/l

RESIDUAL SUGAR 3,6 g/l

BOTELLA 75cl



8 414167 010055

BOTELLA 150cl



8 414167 010154



VINOS D.O.
NAVARRA