



OCHOA
Vivimos el vino

CALENDAS BLANCO

2022



SERIE CALENDAS

La gama Calendas representa la frescura de los vinos jóvenes y son ideales para vino de todos los días.

Calendas hace referencia al despertar del viñedo como comienzo del calendario romano. Es el comienzo de nuestro trabajo en la viña.

Calendas blanco es fresco, aromático, fácil de beber y muy agradable.

VARIEDAD DE UVA

Chardonnay 70%, Viura 30%. **Finca La Milla.**

GRADO ALCOHÓLICO % vol: 13

Acidez Total: 5,5 g/l Azúcar Residual: 2,9 g/l

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Creemos que la calidad comienza en la viña. Este vino es la expresión del mismo. Vendimia temprana buscando frescura y acidez, así como aromas florales y de manzana.

Las uvas fermentan en depósitos de acero inoxidable tras su prensada para la extracción del mosto. Tras la fermentación con las propias levaduras de nuestro viñedo, el vino se embotella y pasa a estar disponible en el mercado. La uva Chardonnay da el cuerpo y estructura mientras que la Viura aporta frescura y acidez.

CATA DEL VINO

Color amarillo verdoso que demuestra su juventud. En nariz y boca encontramos aromas de frutas cítricas y de manzana, así como de flores blancas. Buena acidez que refresca la boca.

Tª RECOMENDADA DE SERVICIO: 8 °C

MARIDAJE

Soy tu vino blanco para las barbacoas, pero también acompaño muy bien tapas, embutidos y platos de queso, ensaladas y arroces.

Sugerencia del día: Atrévete a beberme con carnes blancas como el pollo, conejo o pavo.

¿TE ABRO O TE GUARDO?:

Bebeme ahora, pero que sepas que tengo potencial de guarda de hasta 3 años debido a la elaboración y calidad de este vino.



BOTELLA 75cl



8 4 1 4 1 6 7 0 8 0 0 7 2