



OCHOA
Vivimos el vino

MOSCATEL

— VENDIMIA TARDÍA —

2022



S E R I E O C H O A

L O S V I N O S D E U N A V I D A

Nuestra variedad Moscatel de Grano Menudo es muy especial, y sus características originales se ven potenciadas con la sobremaduración.

La decisión de elaborar un nuevo estilo de vino blanco dulce natural con la variedad Moscatel de Grano Menudo fue de Javier Ochoa, cuando estuvo realizando estudios de investigación sobre esta variedad en EVENA (Estación de Viticultura y Enología de Navarra).

VARIEDAD DE UVA

Moscatel de Grano Menudo 100%. **Finca El Bosque.**

GRADO ALCOHÓLICO % vol: 15
Acidez Total: g/l: 4,8 ; Azúcar Residual: 241 g/l.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La clave de este vino está en el momento de vendimia cuando las uvas de Moscatel sobremaduran en la viña, pero la acidez de las mismas se concentra y se mantiene. Realizamos dos vendimias tardías: la primera en septiembre con uvas que comienzan a pasificar y una segunda en Noviembre con uvas completamente pasificadas. Logramos una complejidad espectacular.

CATA DEL VINO

Brillante color dorado. En nariz encontramos una variedad aromática de miel, flores blancas y frutas tropicales. También encontramos el sabor de las uvas pasas de este vino. En boca es sedoso, equilibrado y goloso. Estupendo equilibrio entre azúcar y acidez. Largo final en boca.

Tª RECOMENDADA DE SERVICIO: 8 °C

MARIDAJE

Postres con frutas, aperitivos con foie, quesos fuertes curados y cremosos (azules y curados).

¿TE ABRO O TE GUARDO?:

Estás ante un vino dulce, por tanto se guarda espectacularmente bien durante más de 10 años. Mientras es joven predominan los aromas de frutas tropicales. Con el tiempo los aromas son más tostados, amielados, más concentrados.



BOTELLA 50cl



8 414167 010093