



OCHOA

Vivimos el vino

MIRA *Pies* 2016



S E R I E 8 A

V I N O S S I N G U L A R E S

8A Mirapies es una apuesta personal de Adriana por este vino elaborado a partir de tres parcelas diferentes con tres variedades diferentes pero con una característica común: el suelo del que proceden las viñas es un precioso pedregal.

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Finca Santa Cruz, Finca La Milla, Finca El Bosque (Traibuenas).

GRADO ALCOHÓLICO % vol: 13,70%

Acidez Total: 5,3 g/l Azúcar Residual: 2,2 g/l

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia y fermentación (con levaduras autóctonas) de las 3 variedades por separado. Envejecen en barricas de roble americano y francés durante 15 meses. Posteriormente es un vino que permanece en botella en bodega durante unos meses antes de salir al mercado. Está en medio de un crianza y un reserva.

CATA DEL VINO

Tiene un color rojo rubí con capa media alta. En nariz predominan los aromas de fruta madura, moras y cerezas principalmente. Encontramos también aromas florales y de regaliz. Vino mineral por el origen del suelo pedregoso. En boca tiene una estructura con taninos sedosos, un ataque franco muy frutal. Largo postgusto.

Tª RECOMENDADA DE SERVICIO: 16 - 18 °C

MARIDAJE

Carnes al horno, estofados, quesos curados...

¿TE ABRO O TE GUARDO? :

Este vino está elaborado como un Reserva, por tanto tiene un gran potencial de envejecimiento de hasta 10 años, pero yo lo abriría en los próximos 3 años idealmente.



VINOS D.O.
NAVARRA

BOTELLA 75cl



8 4 1 4 1 6 7 0 2 0 0 2 3