



# OCHOA

Vivimos el vino

## CORAZÓN de FINCA MONTIJO

### 2014



## SERIE FAMILLE

### VINS DE VIGNOBLE UNIQUE

Vins en édition limitée de nos meilleurs vignobles, caractéristique pour leurs vieilles vignes, racines profondes, faibles rendements et de grands rêves. Hommage à Javier Ochoa, le cœur de notre maison, pour un travail de toute une vie dans notre maison et contribution inestimable au succès de nos vins.

#### CÉPAGES

90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon du parcelle Montijo.

**ABV % 14,5**

#### ÉLABORATION

La parcelle Montijo se distingue par ses très faibles rendements de raisins avec une excellente concentration d'arômes et de saveurs. Après la fermentation, le vin passe 12 mois en barriques neuves de chêne français de 225 l, plus au moins 5 ans de plus en bouteille avant d'être disponible. Il n'y a pas de processus de stabilisation dans ce vin, des précipitations peuvent donc se produire. Intervention minimale pour laisser le vin se développer et évoluer progressivement et harmonieusement.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

A l'œil, il a une couleur rouge rubis avec des reflets cuivrés. Au nez, il présente des notes de fruits noirs, enveloppées de notes de vanille, de pétales de rose, de poivre noir, tabac. En bouche, il a une acidité vibrante, des tanins fermes mais ronds, il est élégant et corsé, avec une finale très longue et une intensité de saveur prononcée, rappelant les cerises noires, le cassis, les prunes noires, la vanille, le poivre noir, chocolat noir.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE RECOMMANDÉE 16-18 ° C**

#### ACCORD METS ET VIN

Votre anniversaire de mariage, des amis éternels ou simplement parce que vous voulez célébrer la vie. Conseil du jour : c'est un vin à déguster sans précipitation. Ne le décantez pas, ouvrez-le simplement et laissez la bouteille ouverte pendant 15 minutes, puis versez doucement un peu dans votre verre à chaque fois. Ressentez comment il évolue, comment il change et apporte différentes nuances.

#### GARDE

A boire maintenant et pendant les 10 prochaines années. Elaboré exclusivement dans les meilleurs millésimes, seulement 4.200 bouteilles disponibles.

**ACIDITÉ TOTALE 5,9 g/l**

**SUCRE RÉSIDUEL 3,6 g/l**