



OCHOA

Vivimos el vino

CRIANZA

Tempranillo 2018



SERIE OCHOA

CLÁSICOS DE TODA UNA VIDA

Este vino fue creado en el año 1987 por Javier Ochoa, que apostó por esta privilegiada variedad de uva, capaz de dar por sí sola un vino de excelente calidad, tras encontrar el viñedo ideal para su cultivo. Es una referencia de calidad para los amantes del vino y que año tras año gana nuevos fans y seguidores.

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo 100% Finca Santa Cruz de Traibuenas.

GRADO ALCOHÓLICO % vol: 14
Acidez Total: 5,6 g/l; **Azúcar residual:** 2,3 g/l

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia temprana, así como el nombre de la variedad indica. En bodega macera y fermenta (con levaduras autóctonas) en depósitos de acero inoxidable para luego envejecer en barricas de roble americano durante 12 meses. Posteriormente descansa unos meses en botella, donde evoluciona y madura, antes de salir al mercado.

CATA DEL VINO

En vista tiene un color rojo rubí intenso con tonalidades cereza. En nariz predominan los frutos rojos suaves arropados con toques de vainilla de la crianza. En boca es redondo, con fruta madura y suaves taninos. Postgusto largo.

Tª RECOMENDADA DE SERVICIO: 16-18 °C

MARIDAJE

Soy tu compañía después del trabajo. Acompaña muy bien desde los entrantes de una comida hasta una carne o pescado con una salsa. Es tan agradable que rogarás por una segunda copa de disfrute.

¿TE ABRO O TE GUARDO?

Sacamos al mercado el vino cuando está listo para beber, por tanto te recomendamos beber ahora. Puedes guardarlo durante más de 10 años pero seguro que no esperarás tanto tiempo para abrirlo.



BOTELLA 50cl



8 414 167 010178

BOTELLA 75cl



8 414 167 010079

BOTELLA 150cl



8 414 167 010376

DISPONIBLE: caja 6 botellas 75cl y caja 12 botellas 75cl