



OCHOA
Vivimos el vino

CALENDAS TINTO 2022



S E R I E C A L E N D A S

Calendas hace referencia al comienzo del calendario lunar romano que coincide con el despertar de nuestro viñedo. Y por tanto comienza a vivir nuestro vino. Un tinto joven, fresco y goloso.

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo 100%. **Finca Santa Cruz.**

GRADO ALCOHÓLICO % vol: 13,5%
Acidez Total: 5,2 g/l ; Azúcar residual: 2,7 g/l

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Las uvas fermentan con las levaduras de nuestro viñedo en depósitos de acero inoxidable. Este vino permanece unos meses en bodega suavizando sus taninos para salir al mercado listo para ser disfrutado.

CATA DEL VINO

Color morado que muestra su juventud. En nariz predominan los aromas de frutos rojos frescos y con buena acidez. En boca encontramos aromas frutales de fresa y frambuesa, y de especias presentes en la viña (lavanda, romero, tomillo...).

Tª RECOMENDADA DE SERVICIO: 15 °C

MARIDAJE

Carnes, pescado en salsa, fiambres y quesos, ¡perfecto para tapear! Se puede servir ligeramente más frío y disfrutar en verano.

¿TE ABRO O TE GUARDO?

Claramente ábreme y disfrutame. Tengo mucha fruta y soy joven por naturaleza. Bebe con la frescura de la juventud.



BOTELLA 75cl



8 4 1 4 1 6 7 0 8 0 0 9 6