



OCHOA
Vivimos el vino

CALENDAS ROSADO 2022



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

Nuestra gama Calendas representa los vinos jóvenes, los más frescos y afrutados. Tu vino ideal para el vino de diario. Calendas hace referencia al despertar del viñedo, acorde al calendario romano que se guía por la viña y sus tiempos. Para nosotros es el comienzo de nuestro trabajo en la viña.

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo y Garnacha de **Finca El Bosque de Traibuenas**.

GRADO ALCOHÓLICO % vol: 13.50%
Acidez Total: 5,6 g/l Azúcar Residual: 0,4 g/l

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Elaboración de este vino rosado por el método de sangrado en el cual el mosto macera aproximadamente 6 horas en contacto con los hollejos. Posteriormente extraemos el mosto sin prensar y pasa a fermentar con nuestras propias levaduras con temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

CATA DEL VINO

Precioso color rosa frambuesa brillante. Los aromas son intensos de frutos rojos, fresas del bosque, frambuesa etc. En boca es sabroso, amplio y equilibrado. Buena frescura y acidez con una entrada amable y paso fresco y suave.

Tª RECOMENDADA DE SERVICIO: 8 -10°C

MARIDAJE

Soy tu vino de barbacoa con los amigos, aunque también marido bien con tapas, embutidos, platos de queso, snacks... Un gran acompañante de ensaladas, platos de arroz, pasta y sushi.
Sugerencia del día: pruebame con tacos mexicanos y enchiladas.

¿TE ABRO O TE GUARDO?: El rosado debe consumirse mientras mantiene su frescura, su juventud. Por tanto recomendamos su consumo en los 2 años posteriores a la cosecha.



VINOS D.O.
NAVARRA



CERTIFIED BY CPAEN
ES-ECO-025-NA



BOTELLA 75cl



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

DISPONIBLE: caja 6 botellas 75cl