



SERIE SIEMPRE

La serie 'Siempre' representa el legado, aquellos vinos que trascienden el tiempo y han construido el prestigio de Ochoa. Generaciones de amor y trabajo en la viña que son capaces de detener el tiempo.



OCHOA ALMA DE FINCA SECADERO

2016

Este vino es un homenaje a nuestra madre Mariví Alemán. Tiene su origen en las raíces profundas de las cepas que atraviesan una increíble capa de suelo pedregoso en busca de agua y nutrientes. Estas raíces nos recuerdan a la personalidad de nuestra madre, la verdadera alma de Ochoa durante tanto tiempo.

Finca Secadero

Grape variety:
100% Tempranillo.

ABV:
14 %

Elaboración y crianza

Selección de uvas de la finca Secadero en Traibuenas, suelo muy calcáreo y pedregoso. Fermenta con levaduras propias y envejece en barricas de roble francés durante 12 meses y duerme en botella hasta que consideramos que está listo para darte lo mejor de él. Edición limitada a 1.200 botellas.

Cata

Precioso color intenso oscuro, capa media alta. Aromas de frutos rojos como las cerezas integrados con los tostados de la madera. Especies y aromas de cacao. En boca los taninos son suaves y largos. Elegante y fácil de beber. Gran potencial de envejecimiento.

Maridaje

Es un vino para celebrar tu cumpleaños, tu aniversario o la Navidad. Consejo: este vino debe consumirse con deleite y te recomendamos maridarlo con platos de carnes de cerdo, ternera, cordero y quesos curados.

¿Te abro o te guardo?

Es un vino con un potencial de guarda largo, de más de 15 años. Sin embargo, no hace falta esperar tanto tiempo para disfrutar de un vinazo tan especial como este. En formato magnum sí te recomendamos esperar un poco más de tiempo ya que la evolución es más lenta.

Disponible en caja de 6 botellas de 75cl



BODEGAS OCHOA
C/ Miranda de Arga, n.º 35. 31390 Olite (Navarra) España Tel.: +34 948 740 006
info@bodegasochoa.com www.bodegasochoa.com