



SERIE AHORA

La serie 'Ahora' es una invitación a disfrutar del momento.
Cada vino de esta colección captura un valor que es fundamental para la familia Ochoa.
La resiliencia, la tradición, la honestidad, la celebración de la amistad o la búsqueda de la alegría.



BLANCO LÍAS 2025

La RESILIENCIA, una capacidad que sin duda tienen nuestras viñas a las puertas del desierto de las Bardenas, significa sobrevivir y encontrar un propósito. Este vino materializa ese propósito, demostrar que siempre es posible encontrar la frescura.

Variedad de uva:
70% Chardonnay y 30% Viura.

Grado alcohólico:
12 %

Elaboración

Para encontrar la frescura a las puertas del desierto de las Bardenas realizamos una vendimia temprana buscando acidez así como aromas florales y de fruta blanca. Tras un suave prensado el mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable. Tras la fermentación el vino descansa sobre sus propias lías durante 4 meses tras lo cual se embotella y está listo para ser disfrutado.

Cata

La uva Chardonnay da el cuerpo y estructura mientras que la Viura aporta frescura y acidez. El color amarillo con destellos verdosos demuestra su juventud. En nariz y boca encontramos aromas de frutas cítricas, manzana, pera y notas de fruta de hueso. Acompañando a la fruta un fresco perfume de flores blancas. Vibrante acidez que refresca la boca.

Maridaje

Ochoa Blanco Lías acompaña de manera perfecta pintxos, tapas, embutidos con un punto picante, quesos cremosos, ensaladas o arroces. Nuestra recomendación: platos basados en carnes blancas como pollo, conejo o pavo.

¿Te abro o te guardo?

Puedes disfrutar de este blanco nada más salir de la bodega ahora pero se conserva de lujo hasta 3 años.

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