

D.O. NAVARRA / OCHOA CALENDAS TINTO



VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo 70%

Garnacha 30%

Calendas Tinto combina la elegancia de la uva Tempranillo con el afrutado de la Garnacha. Es un vino con amplitud de aromas y buena estructura en boca para disfrutar en cualquier ocasión.

SUELO:

Margas arcillo calcáreas.

CATA:

Vista: Color vivo ligeramente amaratado, que demuestra su juventud.

Nariz: Combina los aromas de frutas rojas de la variedad Garnacha con la estructura tánica del Tempranillo.

Boca: Aromas frutales, de fresa y frambuesa gracias de una fantástica madurez de la uva.

Servicio: 14-16° C.

Maridaje: Carne, pescado en salsa, fiambres y quesos. Perfecto para tapas.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: comercial@vinumnobile.com

www.vinumnobile.com