

D.O. NAVARRA / OCHOA CALENDAS ROBLE



VARIEDADES DE UVA:

Garnacha 100%

LA HISTORIA:

La variedad de uva Garnacha es ideal para elaborar vinos jóvenes, ya sean rosados o tintos, y por ello, están presentes en la mayoría de estos. Ochoa Calendas Roble es un monovarietal de Garnacha de nuestra finca El Bosque. Recibe una crianza de 4 meses en barricas de roble francés y americano, que le aporta un toque de madera y una estructura a caballo entre un vino joven y un crianza.

FINCA:

El Bosque.

EL VINO:

Ochoa Calendas Roble es un vino varietal de Garnacha 100% con finos aromas frutales combinados con ligeros aromas a madera que muestran su adecuada crianza en barricas de roble americano y francés (4 meses). El vino tiene un final largo e intenso con notas muy jugosas.

CATA:

Vista: Color púrpura intenso. Capa media/alta.

Nariz: Frutos rojos y negros, fresco, vainilla.

Boca: Frutos negros, jugoso, ligero tostado, vainilla, intenso post-gusto.

Temperatura recomendada: Servir a 14-16° C.

Maridaje: Entrantes y tapas, carne a la plancha y quesos maduros.

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@vinumobile.com

www.vinumobile.com