

D.O. NAVARRA / OCHOA 8A ORIGEN - EDICIÓN LIMITADA



VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo	70%
Merlot.....	20%
Cabernet Sauvignon.....	10%

SUELO:

Margas arcillo calcáreas.

ELABORACIÓN:

Adriana Ochoa ha seleccionado las uvas procedentes de 3 parcelas diferentes con un mismo suelo, repleto de piedras que caracteriza al vino de mineral, con estructura y gran acidez. Tempranillo: El Secadero. Merlot: La Milla. Cabernet Sauvignon: El Bosque. Envejece durante 14 meses en barrica nueva de roble americano y francés y posteriormente en botella hasta estar listo para beber.

CATA:

Vista: Rojo rubí, capa media alta.

Nariz: Predominan aromas de fruta madura, moras y cerezas en alcohol son principales. También aromas florales y de regaliz. Es un vino mineral caracterizado por el origen del suelo de la viña.

Boca: Encontramos los mismos sabores que aromas en nariz (fruta madura, moras, cerezas, flores y regaliz). Tiene una estructura importante, acompañada de unos taninos sedosos. Tiene un ataque franco muy frutal.

Tiene un postgusto largo con toques minerales.

Servicio: 16-18° C.

Maridaje: Carnes plancha, estofados, quesos curados.

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.vinummobile.com