

D.O. NAVARRA / OCHOA LÁGRIMA ROSA



VARIEDADES DE UVA:

Garnacha	40%
Merlot.....	40%
Cabernet Sauvignon.....	20%

ELABORACIÓN:

Ochoa Lágrima Rosa es un vino elaborado por el tradicional método de “sangrado” con uvas en cultivo ecológico. El sangrado consiste en que el mosto permanezca en contacto con las partes sólidas (hollejos) un corto periodo de tiempo (4-6 horas), para pasar a depósito donde fermentará con control de temperatura a 18° C. Es uno de nuestros vinos más valorados a nivel nacional y de los que más tiempo llevamos elaborando en nuestra Bodega.

CATA:

Vista: Un bonito color rosa pálido brillante, con ligeros tonos amarrotados que ponen en evidencia su juventud.

Nariz: predominan los aromas a frutos rojos, fresco, grosellas, fresas.

Boca: se muestra largo y complejo, muy afrutado con compendio de frutos rojos y fresas recién cogidas. Rosado elegante y floral.

Temperatura recomendada: servir a 8 - 10°.

Maridaje:

Cocina italiana (pasta, risotto...).

Cocina oriental (platos agridulces).

Cocina tradicional (verduras de la huerta, carnes blancas, arroces y parrilladas).

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.vinumobile.com