

D.O. NAVARRA / OCHOA TEMPRANILLO CRIANZA



VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo 100%

SUELO:

Margas arcillo calcáreas.

ELABORACIÓN:

Maceración prolongada durante 20 días con control de temperatura a 24° C, ha permanecido 12 meses en bodega de roble americano, en donde el vino adquiere su finura propia de la crianza y se ha redondeado en botellas donde continúa su natural y progresiva evolución.

CATA:

Vista: Rojo rubí intenso con tonalidades rojo cereza.

Nariz: Aromas varietales de frutos rojos suaves arropados con toques de vainilla propios del roble procedente de la crianza.

Boca: Es redondo, con fruta madura y suaves taninos que invitan a una agradable segunda copa.

Servicio: 16-18° C.

Maridaje: Carnes a la plancha, platos 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.vinumobile.com