

D.O. NAVARRA / OCHOA RESERVA



VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo	55%
Cabernet Sauvignon	30%
Merlot	15%

SUELO:

Margas arcillo calcáreas.

ELABORACIÓN:

Solo en las mejores cosechas seleccionan uvas de Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot para elaborar un vino de reserva. Se utilizan barricas de roble americano de 225 l., la crianza se realiza con vinos en rama y después de varios trasiegos y tras envejecer en barrica durante un largo año permanecerá embotellado en bodega hasta convertirse en Ochoa Reserva.

CATA:

Vista: Rojo rubí, bien madurado por la crianza, todavía vivo.

Nariz: Aromas potentes de fruta y de crianza (cuero, especias...).

Boca: Buen paso de boca, equilibrado y amable taninos redondos: Sabroso, vivo amplio y persistente. Gran vino para buenas ocasiones.

Servicio: 16-18° C.

Maridaje: Carnes a la 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.vinumobile.com