

D.O. NAVARRA / OCHOA GRAN RESERVA



VARIEDADES DE UVA:

| | |
|--------------------------|-----|
| Tempranillo | 55% |
| Cabernet Sauvignon | 30% |
| Merlot | 15% |

SUELO:

Margas arcillo calcáreas.

ELABORACIÓN:

Proviene de una exhaustiva selección de uvas desde la viña. Tras envejecer pacientemente en barrica de roble americano y francés durante dos años, el vino permanece en botella hasta convertirse en Gran Reserva. Este vino no ha sido sometido a tratamientos ni procesos de estabilización.

CATA:

Vista: Color cereza teja de capa alta.

Nariz: Limpio y potente en nariz. Aromas de frutas negras, nobles maderas

Boca: Sabroso y potente, de buena estructura, con equilibrio de la madera y de las notas frutales.

Servicio: 18-20° C.

Maridaje: Carnes a la plancha, pato, cerdo, ternera, 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