

# VINUM NOBILE



*D.O. Navarra*

## OCHOA 8A Mirapies

### VARIETADES DE UVA:

Tempranillo: 70%

Merlot: 20%

Cabernet Sauvignon: 10%

### LA HISTORIA:

8A Mirapies es una apuesta personal de Adriana por este vino elaborado a partir de tres parcelas diferentes con tres variedades diferentes pero con una característica común: el suelo del que proceden las viñas es un precioso pedregal. Este vino es una selección de uvas en base al tipo de suelo del que proceden. Rúa Mirapies es una calle de Olite, nuestra casa, y hace referencia a como nació este vino: mirando al terruño.

### EL VINO:

8A Mirapies es un vino caracterizado por su mineralidad y un gran carácter frutal. Este vino permanece en barricas de roble francés y americano de 225 l. durante un total de 14 meses, dando como resultado un vino tinto fresco, frutal con una madera bien integrada.

### CARACTERÍSTICAS:

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.

Boca: encontramos los mismos sabores que aromas en nariz (fruta madura, moras, cerezas y flores y regaliz).

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 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com