

# VINUM NOBILE



*D.O. Navarra*

## OCHOA Calendas Tinto

### VARIETADES DE UVA:

Tempranillo: 70%

Garnacha: 30%

**Calendas Tinto** combina la elegancia de la uva Tempranillo con el afrutado de la Garnacha. Es un vino con amplitud de aromas y buena estructura en boca para disfrutar en cualquier ocasión.

### SUELO:

Margas arcillo calcáreas.

### CATA:

Vista: color vivo ligeramente amaratado, que demuestra su juventud.

Nariz: combina los aromas de frutas rojas de la variedad Garnacha con la estructura tánica del Tempranillo.

Boca: aromas frutales, de fresa y frambuesa gracias de una fantástica madurez de la uva.

Servicio: 14°-16° C.

Maridaje: carne, pescado en salsa, fiambres y quesos. Perfecto para tapas.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 • E-mail: comercial@vinumnobile.com • www.vinumobile.com