

VINUM NOBILE



D.O. Navarra

OCHOA Reserva

VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo: 60%

Cabernet Sauvignon: 22%

Merlot: 23%

FINCA:

El Secadero, La Milla and Montijo.

EL VINO:

Ochoa Reserva es un vino maduro, complejo que mantiene su carácter frutal siendo un vino elegante y sedoso. La crianza se realiza con vinos en rama y después de varios trasiegos, y tras envejecer en barricas de roble americano y de roble francés de 225 litros durante un largo año, permanece embotellado y controlado en bodega hasta convertirse en Ochoa Reserva. Este vino no recibe tratamientos o procesos de estabilización, por tanto, con el paso del tiempo, pueden aparecer precipitaciones.

CATA:

Vista: rojo rubí, bien madurado por la crianza y vivo.

Nariz: aromas frutales y de crianza (especias).

Boca: es redondo, fruta madura y suaves taninos. Buen paso de boca, equilibrado y amable taninos redondos. Sabroso, vivo amplio y persistente.

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