

VINUM NOBILE



D.O. Navarra

OCHOA Gran Reserva

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo: 55%

Cabernet Sauvignon: 22%

Merlot: 23%

FINCA:

El Secadero, La Milla and Montijo.

EL VINO:

Ochoa Gran Reserva es un referente de nuestra bodega y lo elaboramos únicamente en las mejores cosechas. Es un vino maduro, elegante y muy sedoso. Proviene de una selección de uvas de nuestro viñedo. Posteriormente, en bodega envejecera durante 24 meses en barricas de roble frances y americano de 225 l, para evolucionar en botella después hasta completar un mínimo de 5 años en bodega. Es un vino para las grandes ocasiones. Este vino no recibe tratamientos o procesos de estabilización, por tanto, con el paso del tiempo, pueden aparecer precipitaciones.

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 maduras.

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