

# VINUM NOBILE



*D.O. Navarra*

## OCHOA Moscatel Vendimia Tardía

### VARIETADES DE UVA:

Moscatel de grano menudo: 100%

La variedad Moscatel es muy especial, ya que requiere un largo periodo de maduración. La viña de Traibuenas, con dirección sur, favorece una sobre maduración de los granos de uva.

En Bodegas Ochoa vendimian las uvas Moscatel de grano menudo avanzada la vendimia para alcanzar una alta concentración de sabor y azúcares.

### SUELO:

Margas arcillo calcáreas.

### CATA:

Vista: brillante color amarillo dorado.

Nariz: gran complejidad aromática; aromas potentes y frescos, notas tostadas, de pasas de la variedad Moscatel de Grano Menudo.

Boca: es sedoso, equilibrado y de gran frescor que potencia su enorme frutuosidad, la cual se prolonga en un alegre y largo post-gusto. Se aprecian ciertas notas de uva sobre-madura que incrementan la diversidad de aromas tanto en nariz como en boca.

Servicio: 8°-10° C.

Maridaje: aperitivos (foie), postres con frutas, queso de Cabrales.

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