

VINUM NOBILE



D.O. Navarra

OCHOA 8A Uva-Doble

VARIETADES DE UVA:

Viognier 100% Finca La Milla.

VIÑEDO:

Finca La Milla.

EL VINO:

Este vino es la unión de las dos hermanas que regentan la bodega. Como dos uvas que forman un vino. Un blanco diferente, elaborado con la uva Viognier y que pasa por una crianza sobre lías de 6 meses, haciendo este vino largo en boca y muy gastronómico. Por tanto el nombre Uva-Doble, dos uvas y dos hermanas con un objetivo común: elaborar un blanco gastronómico y largo en boca.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Las uvas fermentan con levaduras propias de nuestro viñedo en depósitos de acero inoxidable, tras su prensada. Posteriormente envejece durante 6 meses con las lías en ese depósito. Posteriormente pasa a ser embotellado. Evoluciona muy favorablemente en botella.

CATA Y MARIDAJE:

Vino blanco con un color amarillo claro. En nariz y boca encontramos frutas de hueso (melocotón, albaricoque), pera y aromas florales. Tiene un toque cítrico que aporta frescura al vino. Maridaje: pescado blanco, crustáceos (mejillones, almejas, etc.), pasta y arroz. Carnes blancas a la plancha.

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