

VINUM NOBILE



D.O. Navarra

OCHOA Calendas Tempranillo

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo 100%. Finca Santa Cruz.

Calendas hace referencia al comienzo del calendario lunar romano que coincide con el despertar de nuestro viñedo. Y por tanto comienza a vivir nuestro vino. Un tinto joven, fresco y goloso.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Las uvas fermentan con las levaduras de nuestro viñedo en depósitos de acero inoxidable. Este vino permanece unos meses en bodega suavizando sus taninos para salir al mercado listo para ser disfrutado.

CATA:

Color morado que muestra su juventud. En nariz predominan los aromas de frutos rojos frescos y con buena acidez. En boca encontramos aromas frutales de fresa y frambuesa, y de especias presentes en la viña (lavanda, romero, tomillo...).

Recomendado servir a 15° C.

MARIDAJE:

Carnes, pescado en salsa, fiambres y quesos, ¡perfecto para tapear! Se puede servir ligeramente más frío y disfrutar en verano.

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