

VINUM NOBILE



D.O. Navarra

OCHOA Calendas Garnacha

VARIETADES DE UVA:

Garnacha 100%. Finca El Bosque de Traibuenas.

Calendas representa la frescura de los vinos jóvenes y son ideales para vino de todos los días. Estás ante un vino tinto con un carácter muy frutal y floral, suave y sedoso.

El nombre Calendas hace referencia al despertar del viñedo como comienzo del calendario romano. Es el comienzo de nuestro trabajo en la viña y de la cosecha. 200 días después comenzará la vendimia.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Las uvas ecológicas proceden de nuestra finca El Bosque de Traibuenas, junto a una cañada real, donde predomina el tomillo, el romero, la lavanda y otras flores aromáticas. El vino fermenta en depósitos de acero inoxidable con nuestras propias levaduras seleccionadas en viñedo.

CATA:

Estamos ante un color púrpura intenso con una capa media. En nariz predominan los frutos negros y las flores como la violeta. En boca es fresco por la acidez, es jugoso y lo que más predominan son las frutas maduras rojas y negras junto a los aromas herbáceos de las plantas aromáticas.

MARIDAJE:

Entrantes y tapas, carnes a la plancha, 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