

VINUM NOBILE



D.O. Navarra

OCHOA Tempranillo Crianza

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo 100% Finca Santa Cruz de Traibuenas.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Vendimia temprana, así como el nombre de la variedad indica. En bodega macera y fermenta (con levaduras autóctonas) en depósitos de acero inoxidable para luego envejecer en barricas de roble americano durante 12 meses. Posteriormente descansa unos meses en botella, donde evoluciona y madura, antes de salir al mercado.

CATA:

En vista tiene un color rojo rubí intenso con tonalidades cereza. En nariz predominan los frutos rojos suaves arropados con toques de vainilla de la crianza. En boca es redondo, con fruta madura y suaves taninos. Postgusto largo.

MARIDAJE:

Acompaña muy bien desde los entrantes de una comida hasta una carne o pescado con una salsa.

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