

# VINUM NOBILE



*D.O. Navarra*

## SERIE AQUÍ

**Ochoa**

### VARIETADES DE UVA:

Moscatel de Grano Menudo: 100%

### ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Tras varios años experimentando para elaborar un blanco seco de nuestro moscatel, Adriana Ochoa ha dado con la fórmula para redondear esta variedad y llegar a un vino elegante y sutil que sigue siendo representativo de esta variedad tan aromática y reconocible. El vino fermenta en barrica de roble francés y descansa en ellas durante 4 meses. Tras la barrica pasa 10 meses de crianza sobre lías en huevos de hormigón antes del embotellado.

### CATA:

Es la expresión más pura del moscatel de Ochoa. De color amarillo pajizo con destellos dorados en él destacan notas de pera y frutas tropicales como piña y mango acompañadas de un punto cítrico que recuerda al pomelo. Un elegante toque floral lleno jazmín y azahar así como sutiles matices herbáceos como el hinojo completan su perfil aromático. En boca, es fresco y sedoso, con una acidez equilibrada que le da vivacidad y estructura. Los sabores frutales y florales se expresan de manera persistente, dejando un final largo y envolvente con ligeros recuerdos minerales.

### MARIDAJE:

Es un vino que hará brillar pescados grasos al horno, sushi o platos ligeramente especiados como la cocina asiática. Pollo o pavo al horno, codorniz, o cerdo acompañado de salsas cremosas, setas o frutos secos. Si no te quieres complicar quesos untuosos o verduras asadas también son una buena opción.

### ¿TE ABRO O TE GUARDO?:

Es un vino que se puede disfrutar ahora pero cuya concentración y acidez dejan entrever un gran potencial de envejecimiento de entre 5 y 10 años.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: [comercial@vinumnobile.com](mailto:comercial@vinumnobile.com) · [www.vinumnobile.com](http://www.vinumnobile.com)