



SERIE AHORA

La serie 'Ahora' es una invitación a disfrutar del momento.
Cada vino de esta colección captura un valor que es fundamental para la familia Ochoa.
La resiliencia, la tradición, la honestidad, la celebración de la amistad o la búsqueda de la alegría.



CRIANZA ORIGEN 2023

La AMISTAD es un refugio valioso.
Nuestro abuelo Adriano lo sabía y le gustaba cuidar a sus amigos elaborando un vino para ellos cada año. Esta tradición es el origen de esta botella, un vino que esperamos puedas compartir con tu familia elegida.

Variedad de uva:

40% Tempranillo, 25% Garnacha,
20% Merlot y 15% Graciano.

Grado alcohólico:
13,5%

Elaboración

Coupage de variedades tintas de diferentes fincas. En bodega fermentan por separado con nuestras propias levaduras y posteriormente envejecen en barricas de roble americano y francés usado de 225L durante 9 meses. Cada variedad aporta algo diferente a la mezcla. Fruta, color, frescura...la idea es que, como un conjunto de amigas, cada variedad y su personalidad construyen un grupo bien avenido.

Cata

Color rojo cereza picota con notas frescas de fruta negra con arándanos y moras maduras junto con especias como el clavo, el anís o la canela. También encontrarás un punto de cacao y café. En boca la fruta y las especias tostadas contrastan con una buena acidez y un final muy fresco.

Maridaje

Este crianza es un vino muy versátil, para disfrutar sin comida, con tapas sencillas, embutidos, barbacoas o incluso como contrapunto a pucheros consistentes y carnes asadas.

¿Te abro o te guardo?

Este crianza tiene por delante 5 años para ser disfrutado con su personalidad intacta aunque en añadas señaladas puede incluso guardarse un par de años más.

Disponible en caja de 6 botellas de 75cl



BODEGAS OCHOA
C/ Miranda de Arga, n.º 35. 31390 Olite (Navarra) España Tel.: +34 948 740 006
info@bodegasochoa.com www.bodegasochoa.com

SERIE AHORA

La serie 'Ahora' es una invitación a disfrutar del momento.

Cada vino de esta colección captura un valor que es fundamental para la familia Ochoa.
La resiliencia, la tradición, la honestidad, la celebración de la amistad o la búsqueda de la alegría.



CRIANZA ORIGEN 2022

La AMISTAD es un refugio valioso.
Nuestro abuelo Adriano lo sabía y le gustaba cuidar a sus amigos elaborando un vino para ellos cada año. Esta tradición es el origen de esta botella, un vino que esperamos puedas compartir con tu familia elegida.

Variedad de uva:

40% Tempranillo, 25% Garnacha,
20% Merlot y 15% Graciano.

Grado alcohólico:
13,5%

Elaboración

Coupage de variedades tintas de diferentes fincas. En bodega fermentan por separado con nuestras propias levaduras y posteriormente envejecen en barricas de roble americano y francés usado de 225L durante 9 meses. Cada variedad aporta algo diferente a la mezcla. Fruta, color, frescura...la idea es que, como un conjunto de amigas, cada variedad y su personalidad construyen un grupo bien avenido.

Cata

Color rojo cereza picota con notas frescas de fruta negra con arándanos y moras maduras junto con especias como el clavo, el anís o la canela. También encontrarás un punto de cacao y café. En boca la fruta y las especias tostadas contrastan con una buena acidez y un final muy fresco.

Maridaje

Este crianza es un vino muy versátil, para disfrutar sin comida, con tapas sencillas, embutidos, barbacoas o incluso como contrapunto a pucheros consistentes y carnes asadas.

¿Te abro o te guardo?

Este crianza tiene por delante 5 años para ser disfrutado con su personalidad intacta aunque en añadas señaladas puede incluso guardarse un par de años más.

Disponible en caja de 12 botellas de 50cl



BODEGAS OCHOA
C/ Miranda de Arga, n.º 35. 31390 Olite (Navarra) España Tel.: +34 948 740 006
info@bodegasochoa.com www.bodegasochoa.com