



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.



TINTO NUDE 2025

Es valiente mirar nuestro reflejo y aceptarnos tal y como somos. Con HONESTIDAD. No hay disfraces, artificios ni disimulos en este tinto joven. Lo que hay en la viña se refleja en la botella. Tal y como somos nos presentamos ante ti.

Variedad de uva:
100% Tempranillo

Grado alcohólico:
12,5%

Elaboración

Las uvas fermentan con las levaduras de nuestro viñedo en depósitos de acero inoxidable. Este vino permanece unos meses en bodega suavizando sus taninos y sin ningún tipo de artificio siendo la expresión más pura y afrutada de nuestro tempranillo.

Cata

Colores morados típicos de su juventud junto a frutos rojos frescos y una firme acidez protagonizan este vino. En boca encontramos aromas frutales de fresa y frambuesa y de plantas aromáticas presentes en la viña como la lavanda, el romero y el tomillo.

Maridaje

Lo puedes combinar con carnes, pescado en salsa, fiambres y quesos. Es el vino perfecto para tapear. Y si es verano tienes que saber que este tinto entra muy bien fresquito.

¿Te abro o te guardo?

Puedes disfrutar este tinto ahora pero tiene capacidad de mantenerse intacto hasta 3 años.

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