

SERIE AQUÍ

La serie 'Aquí' nos conecta con nuestro lugar en el mundo, el viñedo.
Cada vino de esta colección nace de una finca concreta y de una única variedad.
Estos vinos representan valores que reflejan el vínculo profundo entre vino, tierra y familia.



OXOA
2024

Cada variedad de uva es testimonio de nuestra historia. La Moscatel de Grano Menudo llegó a Olite de manos del rey Teobaldo en el siglo XIII. En Ochoa estamos comprometidos a conservar este PATRIMONIO y a elaborar con ella vinos a la altura de su gran legado.

Finca Altos de Traibuenas

Variedad de uva:
100% Moscatel de Grano Menudo

Grado alcohólico:
12%

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 depósitos ovoides 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.

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