

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.



ZARPAS 2023

A la familia Ochoa siempre se la ha conocido por tener las manos grandes, unas buenas zarpas. Estas zarpas nos han ayudado a abrirnos camino, a agarrarnos a lo desconocido, a no tener miedo. Nuestro primer vino 100% ecológico se abrió paso hasta la cima, fue PIONERO para que los demás pudieran seguirle y representa como ninguno el espíritu de estas zarpas.

Finca Santa Cruz de Traibuenas

Variedad de uva:
100% Tempranillo

Grado alcohólico:
14%

Elaboración y crianza

Tras la fermentación en depósitos de acero inoxidable continua su evolución 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 especialmente la cereza así como fruta negra como la mora. Los suaves toques de vainilla de la crianza arropan este vino. En boca resulta redondo, maduro y de taninos firmes y aterciopelados. Postgusto largo en el que recrearse.

Maridaje

No pierdas la oportunidad de disfrutarlo junto a platos tradicionales como potajes de legumbre, un cochinillo asado o unas ricas costillas de cordero. Los quesos curados y embutidos como el jamón y el chorizo ibérico también son acompañantes formidables.

¿Te abro o te guardo?

Se puede beber ahora pero aunque cueste esperar par abrillo puedes guardarlo 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@bodegaschoa.com www.bodegaschoa.com