

GASTRONOMÍA

Somos una familia inquieta, el vino no iba a ser nuestra única pasión



CHOCOLATE DE OCHOA

Casi tan bueno como una copa de vino es un buen trozo de chocolate. Este chocolate, con un 52% cacao, está elaborado con vino tempranillo. Por eso además de la combinación de dulces y amargos del cacao notarás unas notas muy AFRUTADAS.

Finca:
Santa Cruz de Traibuenas



Elaboración

Elaborado por nuestros amigos de chocolates Pedro Mayo. Contiene un 52% cacao y está elaborado con vino 100% tempranillo. Es un producto apto para todos los públicos ya que no contiene alcohol al haberse evaporado durante su elaboración.

Notas de cata

Una fusión perfecta entre la suavidad cremosa del mejor cacao y la frescura de frutos rojos y negros de nuestro tempranillo. Una experiencia de sabor única y muy equilibrada.

Maridaje

Combina de manera excelente con nuestros vinos Moscatel de Vendimia Tardía por su dulzor y también el % de cacao lo hace muy apto para disfrutarlo junto a un copa de Ochoa Reserva y Ochoa Gran Reserva.

Peso 125 gr