



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.



BLANCO LÍAS 2024

La RESILIENCIA, una capacidad que sin duda tienen nuestras viñas a las puertas del desierto de las Bardenas, significa sobrevivir y encontrar un propósito. Este vino materializa ese propósito, demostrar que siempre es posible encontrar la frescura.

Variedad de uva:
70% Chardonnay y 30% Viura.

Grado alcohólico:
12 %

Elaboración

Para encontrar la frescura a las puertas del desierto de las Bardenas realizamos una vendimia temprana buscando acidez así como aromas florales y de fruta blanca. Tras un suave prensado el mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable. Tras la fermentación el vino descansa sobre sus propias lías durante 4 meses tras lo cual se embotella y está listo para ser disfrutado.

Cata

La uva Chardonnay da el cuerpo y estructura mientras que la Viura aporta frescura y acidez. El color amarillo con destellos verdosos demuestra su juventud. En nariz y boca encontramos aromas de frutas cítricas, manzana, pera y notas de fruta de hueso. Acompañando a la fruta un fresco perfume de flores blancas. Vibrante acidez que refresca la boca.

Maridaje

Ochoa Blanco Lías acompaña de manera perfecta pintxos, tapas, embutidos con un punto picante, quesos cremosos, ensaladas o arroces. Nuestra recomendación: platos basados en carnes blancas como pollo, conejo o pavo.

¿Te abro o te guardo?

Puedes disfrutar de este blanco nada más salir de la bodega ahora pero se conserva de lujo 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

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.



UVA DOBLE 2023

Cada camino es una oportunidad, un viaje.
A menudo uno representa lo conocido, lo seguro.
El otro la incertidumbre, el riesgo. Uva doble es
nuestra apuesta por una variedad diferente en
nuestra región, la viognier. Un vino que si te atreves
te puede llevar a un nuevo DESTINO.

Finca La Milla

Variedad de uva:
100% Viognier

Grado alcohólico:
12,5%

Elaboración y crianza

Las uvas tras ser prensadas fermentan con levaduras propias de nuestro viñedo en depósitos de acero inoxidable. Tras la fermentación este vino se cría durante 6 meses con sus lías para posteriormente ser embotellado.

Cata

En nariz y boca encontramos pera, frutas de hueso como el melocotón y el albaricoque así como un fondo de aromas florales. Es un vino con una bonita concentración de fruta y con un toque cítrico final que aporta frescura al vino.

Maridaje

Pescado blanco, arroces y pastas con marisco o carnes blancas a la plancha son buenos acompañantes para este vino.

¿Te abro o te guardo?

Es un vino muy fresco en su juventud que además envejece de cine. Tenemos experiencia en abrir botellas tras 5 años que están espectaculares.

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