

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.



LABRIT ROSADO

2024

La luz del sol atraviesa los ventanales del frontón, mientras tanto en un viñedo ecológico lleno de DIVERSIDAD, 200 clones de garnacha crecen bajo el mismo sol. En unos meses, un rosado nacerá en este viñedo y se bailará en el frontón.

Finca La Cañada de Traibuenas

Variedad de uva:
100% Garnacha

Grado alcohólico:
13%

Elaboración y crianza

Este rosado procede de una selección de garnachas ancestrales sobre injertadas. En el viñedo conviven más de 200 clones de garnacha, nos aporta gran complejidad y diferenciación. Las uvas de garnacha se prensan en bodega y dan paso a un mosto pálido que tras fermentar se convierte en un vino sutil y delicado. Un 10% de este vino ha fermentado en barrica de roble francés nuevo de 225 litros. Tras realizar el coupage Labrit Rosado permanece con sus lías hasta el embotellado.

Cata

Bonito color rosa pálido con aromas de frutos rojos del bosque y flores blancas. Sin duda huele a los primeros días de primavera. Es fresco, sutil y elegante. Su persistencia y su final salino lo hacen especial e inolvidable.

Maridaje

Labrit Rosado acompaña muy bien desde entrantes hasta platos de arroz, pasta, carnes blancas y verduras de la huerta.

¿Te abro o te guardo?

Este rosado se puede disfrutar joven pero gracias a su persistencia puede tener una evolución muy positiva por lo que si no tienes prisa puedes guardar una botella entre 2 y 4 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.



LABRIT TINTO

2024

La luz del sol atraviesa los ventanales del frontón, mientras tanto en un viñedo ecológico lleno de DIVERSIDAD, 200 clones de garnacha crecen bajo el mismo sol. En unos meses, un tinto nacerá en este viñedo y se cantará en el frontón.

Finca La Cañada de Traibuenas

Variedad de uva:
100% Garnacha

Grado alcohólico:
13,5%

Elaboración y crianza

La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. La mitad del vino pasa 6 meses en barricas francesas de 225 L de segundo y tercer uso. Mientras tanto la otra mitad permanece en tanques de hormigón. Antes de salir al mercado este vino pasa 6 meses de crianza en botella.

Cata

Visualmente muestra un color rojo picota con destellos violáceos. En nariz desprende notas distintivas de la variedad como aromas a violetas que se entremezclan con fruta roja: fresas, moras y toques de ciruela. Los aromas se completan con un punto balsámico refrescante. En la boca continuamos detectando una gran concentración de todo lo anterior combinado con unos taninos muy bien integrados. Un fantástico equilibrio entre alcohol y cuerpo protagoniza este vino. Su intenso final se alarga dejando a su paso una sensación aterciopelada y envolvente.

Maridaje

Labrit Tinto acompaña muy bien a la cocina mediterránea, quesos semicurados, verduras asadas, pescados grasos al horno y carnes como el conejo guisado o un buen solomillo de cerdo.

¿Te abro o te guardo?

Puedes disfrutarlo desde ya pero tiene un potencial de envejecimiento de 5 años.

Disponible en caja de 6 botellas de 75cl



ES-ECO-025-NA
Agricultura de la UE



VINOS D.O.
NAVARRA



BODEGAS OCHOA

C/ Miranda de Arga, n.º 35. 31390 Olite (Navarra) España Tel.: +34 948 740 006
info@bodegasochoa.com www.bodegasochoa.com