



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.



ROSADO DE LÁGRIMA 2024

La verdadera evolución se basa en un profundo respeto por la TRADICIÓN que nos precede. Nuestro Rosado de Lágrima siempre ha sabido representar el equilibrio entre lo nuevo y lo de siempre. Nos recuerda quienes somos y nos empuja a imaginar el futuro.

Variedad de uva:
40% Garnacha, Merlot 40%
y Cabernet Sauvignon 20%

Grado alcohólico:
13%

Elaboración

Elaborado por el tradicional método de “sangrado” de ahí su tono frambuesa profundo. Durante el sangrado el mosto permanece en contacto con los hollejos entre 4 y 6 horas y de ahí pasa a un depósito donde fermentará a una temperatura de 18°C que conservará los aromas más frescos y delicados.

Cata

Bonito color rosa brillante con ligeros tonos lilas fruto de su juventud. En nariz predominan aromas de frutos rojos y frescos como la grosella y la fresa. En boca es largo y complejo con algunas notas balsámicas que le dan personalidad.

Maridaje

Soy fresco como la brisa de verano. Acompaño muy bien desde entrantes hasta platos de arroz, pasta, carnes blancas y verduras de la huerta.

¿Te abro o te guardo?

Este vino llega a tus manos en su mejor momento pero te invitamos a que guardes una botella y le pongas a prueba. Descubrirás que este rosado puede hacerte disfrutar también pasados un par de 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 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.



MOSCATO DE OCHOA 2024

Un espumoso bajo en alcohol, pero lleno de ALEGRÍA con cuyo primer sorbo es posible que tengas una revelación. Un abrazo cálido, un viaje soñado, ese recuerdo al que volverías... El vino puede ser maravilloso.

Variedad de uva:

100% Moscatel de Grano Menudo.

Grado alcohólico:

5,5%

Elaboración

Todo comienza con el despalillado que elimina los raspones, un pequeño estrujado y un ligero prensado. Así obtenemos el mosto flor que fermenta naturalmente hasta 5,5 grados de alcohol. El resultado es un moscato que contienen el azúcar restante y naturalmente presente en la uva así como una fina burbuja fruto del dióxido de carbono que se ha conservado durante el proceso. Es por lo tanto un espumoso de calidad al que no se le ha añadido azúcar ni se ha gasificado.

Cata

Brillante color amarillo dorado y fina burbuja producida durante la fermentación. En nariz y boca encontramos toda la fruta y aromas típicos de la moscatel: rosas blancas, cítricos, fruta de hueso... Sin duda un espumoso con identidad propia que no es fácil de olvidar.

Maridaje

Lo puedes disfrutar mucho contrastando con aperitivos salados, postres basados en frutas y como contrapunto sorprendente a la comida asiática ligeramente picante.

¿Te abro o te guardo?

Es un vino muy refrescante para disfrutar mientras es joven.
Si llega a tus manos, ¡ábrelo!

Disponible en caja de 6 botellas de 75cl

Mosto parcialmente
fermentado.



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