



## 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 2023

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@bodegaschoa.com www.bodegaschoa.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.



OXOA  
2023

Cada variedad de uva es testimonio de nuestra historia. La Moscatel de Grano Menudo llegó a Olite de manos del rey Teobaldo en el siglo XIII. En Ochoa estamos comprometidos a conservar este PATRIMONIO y a elaborar con ella vinos a la altura de su gran legado.

Finca Altos de Traibuenas

Variedad de uva:  
100% Moscatel de Grano Menudo

Grado alcohólico:  
12%

### Elaboración y crianza

Tras varios años experimentando para elaborar un blanco seco de nuestro moscatel, Adriana Ochoa ha dado con la fórmula para redondear esta variedad y llegar a un vino elegante y sutil que sigue siendo representativo de esta variedad tan aromática y reconocible. El vino fermenta en barrica de roble francés y descansa en ellas durante 4 meses. Tras la barrica pasa 10 meses de crianza sobre lías en huevos de hormigón antes del embotellado.

### Cata

Es la expresión más pura del moscatel de Ochoa. De color amarillo pajizo con destellos dorados en él destacan notas de pera y frutas tropicales como piña y mango acompañadas de un punto cítrico que recuerda al pomelo. Un elegante toque floral lleno jazmín y azahar así como sutiles matices herbáceos como el hinojo completan su perfil aromático. En boca, es fresco y sedoso, con una acidez equilibrada que le da vivacidad y estructura. Los sabores frutales y florales se expresan de manera persistente, dejando un final largo y envolvente con ligeros recuerdos minerales.

### Maridaje

Es un vino que hará brillar pescados grasos al horno, sushi o platos ligeramente especiados como la cocina asiática. Pollo o pavo al horno, codorniz, o cerdo acompañado de salsas cremosas, setas o frutos secos. Si no te quieres complicar quesos untuosos o verduras asadas también son una buena opción.

### ¿Te abro o te guardo?

Es un vino que se puede disfrutar ahora pero cuya concentración y acidez dejan entrever un gran potencial de envejecimiento de 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@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.



### MOSCATEL VENDIMIA TARDÍA 2023

Evolucionar es una danza que requiere de un movimiento constante y representa una manera de seguir adelante y enfrentarse a lo desconocido. Una de las fortalezas de nuestro Moscatel ha sido EVOLUCIONAR sin perder su esencia. Y esto, precisamente, también nos define como familia.

Finca Altos de Traibuenas

Variedad de uva:  
100% Moscatel de Grano Menudo

Grado alcohólico:  
15%

#### Elaboración y crianza

La clave de este vino está en el momento de vendimia. Cuando las uvas de nuestro moscatel sobremaduran en la viña la acidez junto los aromas, sabores y azúcares se concentra. Tras realizar dos vendimias tardías: la primera en septiembre con uvas que comienzan a pasificar y una segunda en Noviembre con uvas completamente pasificadas un mosto muy concentrado fermenta y da lugar a un vino final dulce.

#### Cata

Brillante color dorado. En nariz encontramos una variedad aromática diversa de uvas pasas, frutas tropicales, flores blancas y miel. En boca es sedoso, equilibrado y goloso sin resultar empalagoso. Su frescura y un largo final en boca dejan un recuerdo inolvidable.

#### Maridaje

Sin duda postres con frutas pero también aperitivos con foie, quesos fuertes curados y quesos cremosos azules. También puedes disfrutarlo sólo porque una copa de moscatel es un postre en sí mismo.

#### ¿Te abro o te guardo?

Un vino dulce que puede evolucionar espectacularmente bien durante más de 10 años. Mientras es joven predominan los aromas de frutas tropicales. Con el tiempo los aromas serán más tostados, amielados y más concentrados.

Disponible en caja de 6 botellas de 50cl



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