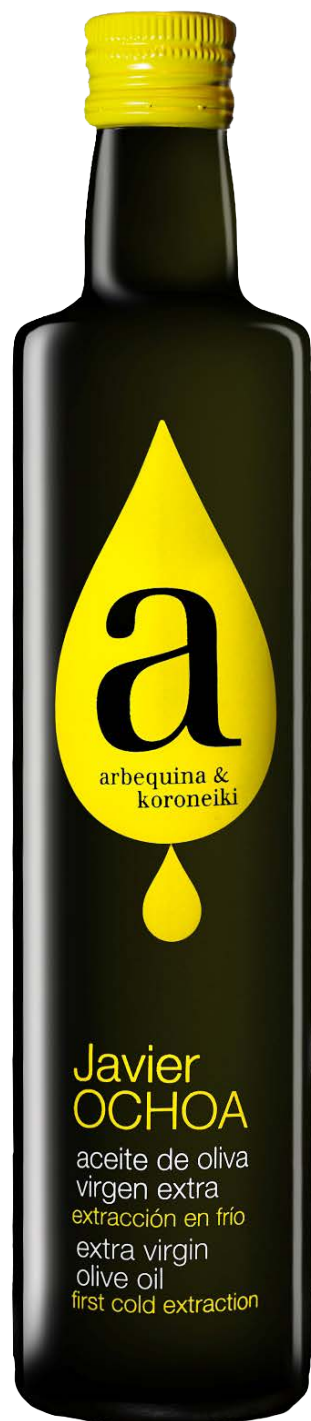




GASTRONOMÍA

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



ACEITE DE OLIVA JAVIER OCHOA

La NATURALEZA es sabia y nos brinda la oportunidad de trabajar nuestro viñedo en perfecto equilibrio con nuestros olivos. Gracias a ello, elaboramos un aceite de oliva excepcional, destinado a complacer a los paladares más inquietos. Un producto gourmet de producción limitada, con la garantía Ochoa.

Variedad de aceituna:
Arbequina y koroneiki.

Total grasas por cada 100ml:
93 gr (13gr saturadas)

Elaboración

En nuestros viñedos de Traibuenas contamos con 27 hectáreas de olivos de las variedades Arbequina y Koroneiki, de donde elaboramos un aceite de oliva virgen extra de calidad superior. Los olivos se cultivan mediante agricultura regenerativa y forman parte de un entorno sostenible y equilibrado. Las aceitunas se cosechan de forma temprana, cuidando la frescura y la vivacidad. La extracción se realiza en frío y de manera muy delicada, para proteger y obtener los aromas primarios del fruto.

Notas de cata

Es un aceite de oliva fresco y delicado, muy elegante y suave en el paladar, con un marcado aroma y sabor floral y herbáceo.

Con qué disfrutarlo

Es una delicia con tostadas de tomate para el desayuno. Ideal para aliñar tus ensaladas, tapas de queso y jamón serrano, verduras a la parrilla y legumbres.

Disponible en cajas de 6 botellas (50cl cada botella) y latas de 2 litros.

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



GASTRONOMÍA

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



AGRAZ VERJUS

Agraz Verjus es un TESORO de la gastronomía medieval que Javier Ochoa rescató en la década de 1990 en colaboración con EVENA y la Academia de Gastronomía de Navarra. Hoy en día, Ochoa es una de las pocas bodegas en el mundo que todavía lo produce. Actualmente se usa como condimento en algunos de los restaurantes más renombrados del mundo.

Variedad de uva:

Dependiendo de la añada puede ser tempranillo, viura o moscatel.

pH: 2,78
Alcohol: 7%

Elaboración

Agraz Verjus se elabora a partir de “uvas agraz”, que significa uvas verdes o inmaduras. Proviene de “jus vert”, que significa jugo verde. Estas uvas se cosechan justo antes de la envero, cuando su acidez es alta y el contenido de azúcar es bajo. La receta de Ochoa sigue las referencias del Tacuinum Sanitatis, un libro medieval de medicina traducido al latín en el siglo XIII. El mosto de estas uvas fermenta en tanques de acero inoxidable, alcanzando un nivel de alcohol más bajo que el de un vino seco típico. El resultado es un condimento con alta acidez y un toque de alcohol, perfecto para añadir acidez a guisos y platos que la requieran.

Notas de cata

Aromas muy delicados de flores y hierbas con notas de manzana. Acidez brillante, ligeramente salado y lleno de frescura con un final suavemente amargo. Mucho más delicado y perfumado que el vinagre.

Usos

El verjus se usaba con frecuencia en las grandes mesas medievales, generalmente aromatizado con pétalos de rosa, romero, canela, jengibre u otras especias comunes. Hoy en día se utiliza en platos que se benefician de un toque de acidez, tanto en preparaciones como asados y guisos añadiendo una cucharada o rociándolo sobre la comida, como en preparaciones en crudo, como carpaccios, ensaladas o ceviches.

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

GASTRONOMÍA

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



MIEL DE TRAIBUENAS

Nuestros tarros de miel encierran un producto VIVO. Una miel exquisita fruto de una filosofía sólida de cuidado del medio ambiente. En ella se percibe la atmósfera de Traibuenas, donde abejas, viña, olivos y fauna y flora autóctona conviven en un ecosistema equilibrado y singular.

Finca:

El bosque de Traibuenas



Elaboración

Rodeadas de viñas, olivos, romero, tomillo, lavandas y encinos, nuestras abejas de traibuenas trabajan con un polen de lo más variado que se traduce en una miel espectacular llena de matices. Hacemos pocas extracciones al año permitiendo que la miel madure en la colmena hasta el momento justo.

Notas de cata

Miel de color ámbar con aroma floral y notas herbales complejas. En boca es rica y equilibrada, con matices de monte mediterráneo y frutos secos. Su textura cremosa y maduración en panal le aportan profundidad y persistencia.

Maridaje

Ideal para acompañar quesos curados, yogur natural o frutos secos. Marida también con infusiones, pan artesanal o como toque final en carnes asadas.

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