



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 BLANCO

2024

Este vino blanco nace para llenar un silencio antiguo, un espacio de nuestra historia que aguardaba ser nombrado. Como la pelota que vuelve una y otra vez al frontón, este viñedo regresa a Ochoa, a su origen, a nuestras manos. Este vino blanco simboliza para nosotras pura RECONEXIÓN con el pasado llenando la copa de serenidad y agradecimiento.

Finca Santa Brígida

Variedad de uva:
100% Garnacha Blanca

Grado alcohólico:
12,5%

Elaboración y crianza

Tras una maceración con pieles de 24h el vino fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperaturas entre 18 y 20°C con levaduras propias. Durante 12 meses, la mitad de vino evoluciona en grandes foudres de madera y la otra mitad en depósitos de cemento.

Cata

Aromas de fruta blanca madura, especialmente pera, cítricos y hierbas mediterráneas, con sutiles notas florales y minerales. En boca es fresca y estructurada, con buena untuosidad, equilibrio y un final ligeramente salino..

Maridaje

Ideal para maridar con pescados y mariscos, carnes blancas y platos de verduras, así como con quesos suaves y semicurados. Su frescura y acidez lo hacen también un excelente acompañante del picante.

¿Te abro o te guardo?

Es un vino que resulta fresco en su juventud pero está pensado para que el tiempo haga surgir en él nuevos matices. Guardar una de estas botellas entre 3 y 5 años revelará aromas y sabores sorprendentes.

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 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



BODEGAS OCHOA

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