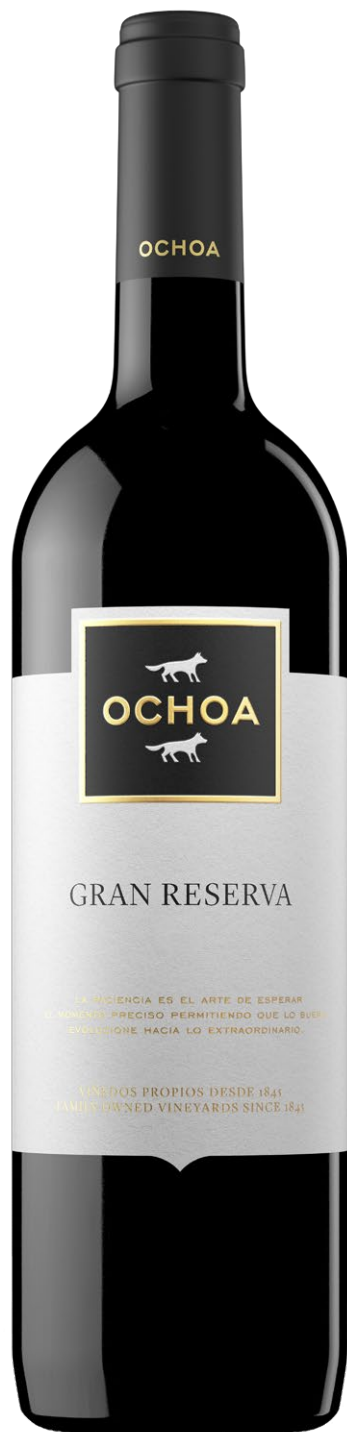




SERIE SIEMPRE

La serie 'Siempre' representa el legado, aquellos vinos que trascienden el tiempo y han construido el prestigio de Ochoa. Generaciones de amor y trabajo en la viña que son capaces de detener el tiempo.



GRAN RESERVA

2015

Este vino representa como ningún otro lo que siempre hemos sido, una familia que vive intensamente el vino. Antes de llegar a tus manos ha descansado en nuestras barricas y botellero sin prisas. Elige bien el momento porque tiene el poder de detener el tiempo.

Finca Santa Cruz, Finca La Milla
y Finca El Bosque de Traibuenas.

Variedad de uva:

Tempranillo 60%, Merlot 30%,
Cabernet Sauvignon 10%

Grado alcohólico:

14%

Elaboración y crianza

En añadas muy señaladas nos podemos permitir hacer una selección de nuestras mejores uvas para elaborar este gran vino. La vendimia exige la espera del momento óptimo de madurez. En bodega fermenta por separado cada variedad con levaduras autóctonas para posteriormente continuar su evolución en barricas de roble nuevas. Roble americano para el Tempranillo y francés para la Merlot y el Cabernet Sauvignon durante aproximadamente 24 meses. El vino se estabiliza naturalmente por gravedad por lo que pueden aparecer precipitados con el tiempo.

Cata

Color rojo cereza profundo y con destellos color teja. En nariz predominan los aromas de frutas negras, chocolate, café, especias y tostados de la madera. En boca es muy sabroso y potente con un buen equilibrio entre las notas tostadas y la fruta madura.

Maridaje

Es un vino para acompañarte durante las buenas celebraciones. Quesos curados y añejos, verduras asadas y legumbres, guisos y carnes al horno, setas y si eres de las personas que bebe tinto hasta en el postre no dejes pasar una copa de este vino con chocolate negro.

¿Te abro o te guardo?

En nuestra bodega guardamos los vinos más tiempo de lo que marca la DO Navarra dejando que el vino se redondee y tenga esa sedosidad que seguro que estás buscando. Por esa razón puedes disfrutarlo ya pero también puedes guardarlo más allá de 15 años.

Disponible en caja de 6 botellas de 75cl



VEGAN



BODEGAS OCHOA

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