

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 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 2025

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, ¡ábrelolo!

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