

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



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.



ZARPAS 2023

A la familia Ochoa siempre se la ha conocido por tener las manos grandes, unas buenas zarpas. Estas zarpas nos han ayudado a abrirnos camino, a agarrarnos a lo desconocido, a no tener miedo. Nuestro primer vino 100% ecológico se abrió paso hasta la cima, fue PIONERO para que los demás pudieran seguirle y representa como ninguno el espíritu de estas zarpas.

Finca Santa Cruz de Traibuenas

Variedad de uva:
100% Tempranillo

Grado alcohólico:
14%

Elaboración y crianza

Tras la fermentación en depósitos de acero inoxidable continua su evolución en barricas de roble americano durante 12 meses. Posteriormente descansa unos meses en botella donde evoluciona y madura antes de salir al mercado.

Cata

En vista tiene un color rojo rubí intenso con tonalidades cereza. En nariz predominan los frutos rojos especialmente la cereza así como fruta negra como la mora. Los suaves toques de vainilla de la crianza arropan este vino. En boca resulta redondo, maduro y de taninos firmes y aterciopelados. Postgusto largo en el que recrearse.

Maridaje

No pierdas la oportunidad de disfrutarlo junto a platos tradicionales como potajes de legumbre, un cochinillo asado o unas ricas costillas de cordero. Los quesos curados y embutidos como el jamón y el chorizo ibérico también son acompañantes formidables.

¿Te abro o te guardo?

Se puede beber ahora pero aunque cueste esperar par abrillo puedes guardarlo 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.



MIL GRACIAS

2022

Las libélulas sobrevuelan frecuentemente nuestro viñedo de graciano recordándonos, con sus alas tejidas con infinitos hilos de luz multicolor, la conexión íntima y fundamental que compartimos con la NATURALEZA. Mil gracias por eso.

Finca La Pedrera

Variedad de uva:
100% Graciano

Grado alcohólico:
14,5%

Elaboración y crianza

Sólo elaboramos este vino en años excepcionales. Nuestra Graciano es siempre la última variedad en ser vendimiada ya que necesita tiempo para alcanzar la madurez necesaria. Una vez en bodega, realizamos una maceración en frío durante unos días para pasar a fermentar con nuestras propias levaduras. La fermentación maloláctica y posterior crianza ocurre en barrica francesa y americana durante 9 meses. Esta variedad, de carácter rústico y alta acidez, nos pide siempre unos años en botella antes de salir al mercado

Cata

En vista tiene un color granate oscuro y profundo. En nariz puede aparecer un proco cerrado y tímido al principio, algo típico de la variedad, pero al agitar la copa enseguida aparecen frutos negros muy maduros junto a especias como la pimienta y un contrapunto de notas minerales. En boca es una explosión de aromas combinados con unos taninos firmes y agradables que invitan a seguir bebiendo un vino que resulta muy persistente.

Maridaje

Cordero, carne de caza, quesos curados, ajoarriero. Incluso platos con salsas cremosas.

¿Te abro o te guardo?

Se puede disfrutar desde ya pero debido a su alta acidez y concentración creemos que tiene una ventana de seguir evolucionando muy favorablemente 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