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.

OCHOA

CRIANZA ORIGEN

2023

La AMISTAD es un refugio valioso. Nuestro abuelo Adriano lo sabía y le gustaba cuidar a sus amigos elaborando un vino para ellos cada año. Esta tradición es el origen de esta botella, un vino que esperamos puedas compartir con tu familia elegida.

Variedad de uva:

40% Tempranillo, 25% Garnacha, 20% Merlot y 15% Graciano.

Grado alcohólico:

13,5%

Elaboración

Coupage de variedades tintas de diferentes fincas. En bodega fermentan por separado con nuestras propias levaduras y posteriormente envejecen en barricas de roble americano y francés usado de 225L durante 9 meses. Cada variedad aporta algo diferente a la mezcla. Fruta, color, frescura...la idea es que, como un conjunto de amigas, cada variedad y su personalidad construyen un grupo bien avenido.

Cata

Color rojo cereza picota con notas frescas de fruta negra com arándanos y moras maduras junto con especias como el clavo, el anís o la canela. También encontrarás un punto de cacao y café. En boca la fruta y las especias tostadas contrastan con una buena acidez y un final muy fresco.

Maridaje

Este crianza es un vino muy versátil, para disfrutar sin comida, con tapas sencillas, embutidos, barbacoas o incluso como contrapunto a pucheros consistentes y carnes asadas.

¿Te abro o te guardo?

Este crianza tiene por delante 5 años para ser disfrutado con su personalidad intacta aunque en añadas señaladas puede incluso guardarse un par de años más.

Disponible en caja de 6 botellas de 75cl

VEGAN

ES-ECO-025-NA
Agricultura de la UE

VINOS D.O. NAVARRA

8 414167 020054

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.

OCHOA

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 abrilo puedes guardarlo entre 5 y 10 años.

Disponible en caja de 6 botellas de 75cl

VEGAN · ES-ECO-025-NA Agricultura de la UE · VINOS D.O. NAVARRA · 8 414167 010079

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