



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.



ROSADO DE LÁGRIMA 2025

La verdadera evolución se basa en un profundo respeto por la TRADICIÓN que nos precede. Nuestro Rosado de Lágrima siempre ha sabido representar el equilibrio entre lo nuevo y lo de siempre. Nos recuerda quienes somos y nos empuja a imaginar el futuro.

Variedad de uva:
40% Garnacha, Merlot 40%
y Cabernet Sauvignon 20%

Grado alcohólico:
13%

Elaboración

Elaborado por el tradicional método de "sangrado" de ahí su tono frambuesa profundo. Durante el sangrado el mosto permanece en contacto con los hollejos entre 4 y 6 horas y de ahí pasa a un depósito donde fermentará a una temperatura de 18°C que conservará los aromas más frescos y delicados.

Cata

Bonito color rosa brillante con ligeros tonos lilas fruto de su juventud. En nariz predominan aromas de frutos rojos y frescos como la grosella y la fresa. En boca es largo y complejo con algunas notas balsámicas que le dan personalidad.

Maridaje

Soy fresco como la brisa de verano. Acompaño muy bien desde entrantes hasta platos de arroz, pasta, carnes blancas y verduras de la huerta.

¿Te abro o te guardo?

Este vino llega a tus manos en su mejor momento pero te invitamos a que guardes una botella y le pongas a prueba. Descubrirás que este rosado puede hacerte disfrutar también pasados un par de 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 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