



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.



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 con 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



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.



MOSCATEL VENDIMIA TARDÍA 2024

Evolucionar es una danza que requiere de un movimiento constante y representa una manera de seguir adelante y enfrentarse a lo desconocido. Una de las fortalezas de nuestro Moscatel ha sido EVOLUCIONAR sin perder su esencia. Y esto, precisamente, también nos define como familia.

Finca Altos de Traibuenas

Variedad de uva:
100% Moscatel de Grano Menudo

Grado alcohólico:
15%

Elaboración y crianza

La clave de este vino está en el momento de vendimia. Cuando las uvas de nuestro moscatel sobremaduran en la viña la acidez junto los aromas, sabores y azúcares se concentra. Tras realizar dos vendimias tardías: la primera en septiembre con uvas que comienzan a pasificar y una segunda en Noviembre con uvas completamente pasificadas un mosto muy concentrado fermenta y da lugar a un vino final dulce.

Cata

Brillante color dorado. En nariz encontramos una variedad aromática diversa de uvas pasas, frutas tropicales, flores blancas y miel. En boca es sedoso, equilibrado y goloso sin resultar empalagoso. Su frescura y un largo final en boca dejan un recuerdo inolvidable.

Maridaje

Sin duda postres con frutas pero también aperitivos con foie, quesos fuertes curados y quesos cremosos azules. También puedes disfrutarlo sólo porque una copa de moscatel es un postre en sí mismo.

¿Te abro o te guardo?

Un vino dulce que puede evolucionar espectacularmente bien durante más de 10 años. Mientras es joven predominan los aromas de frutas tropicales. Con el tiempo los aromas serán más tostados, amielados y más concentrados.

Disponible en caja de 6 botellas de 50cl



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