

SERIE JAVIER OCHOA

Un respeto inmenso a la naturaleza, mucho trabajo de campo, años de experiencia, millones de pruebas, cientos de éxitos, amor a su familia (y al vino, que es uno más de ella), respeto a la tradición y un concepto moderno y sólido de la enología.

Estos son los pilares de Javier Ochoa y de todo esto hablan sus creaciones.

La serie firmada por Javier Ochoa recoge 6 de los vinos más conocidos de la Bodega. En ellos, Javier ha volcado toda su experiencia y el amor que su padre Adriano le inculcó desde pequeño por la tierra, la tradición y la innovación.

Javier es uno de los enólogos más prestigiosos y firma cada uno de sus vinos con la seguridad de que son los mejores exponentes de la calidad Ochoa.



OCHOA MOSCATEL

LA HISTORIA

La decisión de elaborar un nuevo estilo de vino blanco dulce natural con la variedad Moscatel de Grano Menudo fue de Javier Ochoa, cuando estuvo realizando estudios de investigación sobre esta variedad en EVENA (Estación de Viticultura y Enología de Navarra).

Nuestra variedad Moscatel de Grano Menudo es muy especial, y sus características originales se ven potenciadas con la sobremaduración.

VARIEDAD DE UVA

Moscatel de Grano Menudo 100%.

FINCA

El Bosque.

EL VINO

Ochoa Moscatel es un vino donde siempre nos reinventamos y cada añada es diferente. Los años más cálidos destaca su aroma amielado, floral y gran potencial aromático. Sin embargo, en los años más frescos resalta el recuerdo a frutas tropicales, flores blancas y viva acidez.

La vendimia se realiza de madrugada; una selección de uvas con ligera pasificación llegan a bodega donde serán prensadas sin contacto de oxígeno para guardar el potencial aromático de nuestra variedad.

CARACTERÍSTICAS

Vista: Brillante color amarillo dorado.

Nariz: Gran complejidad aromática; potente aroma amielado, notas tostadas, de pasas de la variedad moscatel de Grano Menudo. Rosas, flor de azahar.

Boca: Es sedoso, equilibrado y goloso. Buen equilibrio entre azúcar y acidez. Se aprecian notas de uva sobremadura que incrementan la diversidad de aromas tanto en nariz como en boca. Es un vino de largo final.

Temperatura recomendada: servir a 8-10°C.

MARIDAJE

Aperitivos (foie).

Postres con frutas exóticas y cítricas.

Quesos fuertes, por ejemplo Cabrales.

CONSUMO

Más de 4 años. Es un vino que envejece muy bien por su concentración de azúcar residual, eso sí, mostrando una evolución en color y aromas.