



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 2023

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@bodegasochoa.com www.bodegasochoa.com