



## SERIE SIEMPRE

La serie 'Siempre' representa el legado, aquellos vinos que trascienden el tiempo y han construido el prestigio de Ochoa. Generaciones de amor y trabajo en la viña que son capaces de detener el tiempo.



### RESERVA

2016

No hay prisas en la elaboración de este vino que se toma su tiempo en bodega y botella. Tampoco debe haberlas a la hora de disfrutarlo. Tiene el poder de llevarte de vuelta a lugares, personas y emociones que tal vez creías olvidados.

Finca Santa Cruz, Finca La Milla  
y Finca El Bosque de Traibuenas.

Variedad de uva:

Tempranillo 60%, Merlot 30%,  
Cabernet Sauvignon 10%

Grado alcohólico:

14%

### Elaboración y crianza

Las mejores uvas de nuestras mejores viñas en Traibuenas son el inicio de todo. La vendimia exige la espera del momento óptimo de madurez. En bodega fermenta por separado cada variedad con levaduras autóctonas para posteriormente continuar su evolución en barricas de roble nuevas. Roble americano para el Tempranillo y francés para la Merlot y el Cabernet Sauvignon durante aproximadamente 15 meses. Este vino pasa en botella al menos 5 años antes de abandonar la bodega.

### Cata

Color rojo rubí con destellos color teja. En nariz predominan aromas frutales maduros, de mermelada y especias. En boca es redondo, maduro y suave. Tiene un buen paso de boca, equilibrado y con taninos aterciopelados y una madera muy bien integrada. Es sabroso, vivo y con gran potencial de envejecimiento.

### Maridaje

Quesos curados, embutidos ibéricos, cordero asado, carne de caza estofada o platos con salsas cremosas que sin duda complementaran la acidez y riqueza del vino.

### ¿Te abro o te guardo?

En nuestra bodega guardamos los vinos más tiempo de lo que marca la DO Navarra dejando que el vino se redondee y tenga esa sedosidad que seguro que estás buscando. Por esa razón puedes disfrutarlo ya pero también puedes guardarlo hasta 10 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