



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.



MOSCATO DE OCHOA 2023

Un espumoso bajo en alcohol, pero lleno de ALEGRÍA con cuyo primer sorbo es posible que tengas una revelación. Un abrazo cálido, un viaje soñado, ese recuerdo al que volverías... El vino puede ser maravilloso.

Variedad de uva:

100% Moscatel de Grano Menudo.

Grado alcohólico:

5,5%

Elaboración

Todo comienza con el despalillado que elimina los raspones, un pequeño estrujado y un ligero prensado. Así obtenemos el mosto flor que fermenta naturalmente hasta 5,5 grados de alcohol. El resultado es un moscato que contienen el azúcar restante y naturalmente presente en la uva así como una fina burbuja fruto del dióxido de carbono que se ha conservado durante el proceso. Es por lo tanto un espumoso de calidad al que no se le ha añadido azúcar ni se ha gasificado.

Cata

Brillante color amarillo dorado y fina burbuja producida durante la fermentación. En nariz y boca encontramos toda la fruta y aromas típicos de la moscatel: rosas blancas, cítricos, fruta de hueso... Sin duda un espumoso con identidad propia que no es fácil de olvidar.

Maridaje

Lo puedes disfrutar mucho contrastando con aperitivos salados, postres basados en frutas y como contrapunto sorprendente a la comida asiática ligeramente picante.

¿Te abro o te guardo?

Es un vino muy refrescante para disfrutar mientras es joven.
Si llega a tus manos, ¡ábrelo!

Disponible en caja de 6 botellas de 75cl

Mosto parcialmente
fermentado.



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