

SERIE ADRIANA OCHOA

La serie de vinos 8A es una serie especial. Y no sólo porque estén firmados por Adriana Ochoa que ahora lleva el timón enológico de la Bodega. Su peculiaridad tampoco responde solo a que son vinos concebidos por una de las enólogas más reconocidas y nominada a Newcomer of the Year 2015.

La magia de esta serie es todo lo que hay detrás de ella, su significado y el concepto de sus vinos. La serie 8A representa la conjunción de tres generaciones, es un homenaje a toda una familia elaboradora de buenos vinos.

Y por eso la serie recibe este nombre que, como todo en Bodegas Ochoa, representa un tributo a la tradición pero con grandes dosis de innovación.

Como explica Adriana “El emblema de mi abuelo era el símbolo 8A, mi padre me enseñó a apreciar la variedad y yo he elaborado estos vinos con las técnicas más innovadoras y tratando de transmitir en cada uno de ellos de una manera diferente nuestra filosofía y el amor por la tierra y el vino.”

8A MOSCATO DE OCHOA (MdO)

LA HISTORIA

8A Moscato de Ochoa MdO nace en la mente de Adriana en un viaje a Italia en el que descubre la maravilla del Moscato D'Asti y empieza a pensar en elaborar un espumoso de moscatel de baja graduación alcohólica. Cuando Adriana regresa a la bodega, se plantea llevar a cabo la elaboración de esta delicia, siguiendo las tendencias del mercado.

VARIEDAD DE UVA

Moscatel de Grano Menudo 100%.

FINCA

El Bosque y La Milla.

EL VINO

8A Moscato de Ochoa MdO es un vino espumoso y semidulce de color amarillo pálido y burbuja fina procedente de la fermentación.

El proceso de elaboración comienza con el despalillado que elimina los raspones, un estrujado pequeño y un ligero prensado. de este proceso se obtiene el mosto flor que fermenta naturalmente hasta 5'5 grados de alcohol, hasta obtener el resultado final. Se recomienda servir este vino a una temperatura entre 8° y 10°.

CARACTERÍSTICAS

Vista: Brillante color amarillo dorado pálido. Burbuja fina procedente natural de la fermentación.

Nariz: Aromas típicos de la variedad moscatel, rosas blancas, fruta madura y recuerdo a cítricos.

Boca: En boca recuerda a fruta madura, cítricos. Es fresco, elegante, con identidad propia, burbuja fina y discreta.

Temperatura recomendada: servir a 8-10°C.

MARIDAJE

Aperitivos (foie).

Chocolate.

Postres con frutas.

CONSUMO

2 años.

