Bodegas Ochoa
M. de Arga, 35
31390 Olite (Navarra, Spain)
+34948740006
www.bodegasochoa.com

SERIE ADRIANA OCHOA

La serie de vinos 8A es una serie especial. Y no sólo porque estén fi rmados 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 signifi cado 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 las diferentes variedades 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 UVADOBLE

LA HISTORIA

El gen Ochoa de la investigacion continua en la sexta generacion con Adriana Ochoa.Tras su experiencia laboral en la bodega Yalumba (Australia) se enamoro de la variedad Viognier. Cuando volvio a casa, plantamos una pequeña parcela de Viognier. 2014 es la primera cosecha elaborada.

VARIEDAD DE UVA

80% Viognier 20% Viura

FINCA

La Milla

THE WINE

8A Uvadoble es un vino blanco de mezcla de dos variedades de uva que comienzan con V: Viognier y Viura. Por tanto el nombre: Uvadoble. ("doble uva-uve doble ").
La variedad Viognier de origen frances y la variedad Viura estan muy bien adaptadas a nuestro clima y suelo en Traibuenas, mostrando en este vino blanco seco aromas frutales. La parte de Viura hace que el vino sea mas fresco. Este vino ha permanecido sobre lias durante 6 meses mejorando y consiguiendo un volumen en boca e intensificando los aromas frutales y florales.

CARACTERISTICAS

Vista: color amarillo verdoso demostrando su juventud.
Nariz: fruta de hueso (melocoton, albaricoque, etc) y pera dulce, asi como notas florales.
Boca: explosion de frutas dulces y frescas y una estructura perfecta procedente de las lias para acompañarlo de comida.

MARIDAJE

Pescado blanco a la brasa, así como carnes blancas. Perfecto para acompañar Paella, Rissottos y platos de pasta. Genial tambien con verduras y ensaladas.

CONSUMO

3 años