

BODEGA OCHOA

Par Raphaël Dasilva (distributeur) et Iban Abaurrea (directeur commercial)



OCHOA

VIÑEDOS Y BODEGAS





1 - Uva Doble - Blanc 2020		
	<u>Origine</u>	Espagne - Navarre
	<u>Appellation</u>	DO Navarra
	<u>Producteur</u>	Bodega Ochoa
	<u>Type</u>	Blanc
	<u>Elevage</u>	Fermentation en cuves inox avec levures autochtones, suivie d'un élevage sur lies de 6 mois. 1,6 g/l sucre résiduel.
	<u>Cépage</u>	100% Viognier
	<u>Robe</u>	Vert moyen virant légèrement au jaune clair
	<u>Nez</u>	1er nez: litchi, abricot, pêche et poire douce 2ème nez: arômes floraux et d'épices.
	<u>Bouche</u>	
	<u>Accord</u>	Apéritif, poissons (saumon, cabillaud), risotto, ceviche. Viande blanche : poulet, dinde, lapin.
<u>Degré</u>	12,5 % vol.	
<u>Tarif</u>	7 €	

2- Tempranillo - Crianza 2018 Bio		
	<u>Origine</u>	Espagne - Navarre
	<u>Appellation</u>	DO Navarra
	<u>Producteur</u>	Bodega Ochoa
	<u>Type</u>	Rouge
	<u>Elevage</u>	Raisins récoltés tôt le matin, pour rechercher la fraîcheur. Macération pelliculaire et fermentation levures indigènes en cuves inox. 12 mois de repos en barriques de chêne américain neufs de 225 l (crianza). 24 mois de vieillissement en bouteille.
	<u>Cépage</u>	100% Tempranillo
	<u>Robe</u>	Rubis foncé, presque noire
	<u>Nez</u>	1er nez: fruits rouges et noirs, vanille apportée par le bois 2ème nez: baies noires, cerises noires, le cassis, la vanille, le poivre noir et le cacao.
	<u>Bouche</u>	Rond, bon équilibre corps / acidité, tanins fermes mais doux, avec une finale longue et une intensité de saveur moyenne. Pas un vin de garde.
	<u>Accord</u>	Tapas, viandes grillées, fromages affinés, ragoûts, pâtes.
<u>Degré</u>	13,5 % vol.	
<u>Tarif</u>	7,60 €	

3 - Mil Gracias - Crianza 2017



<u>Origine</u>	Espagne - Navarre
<u>Appellation</u>	DO Navarra
<u>Producteur</u>	Bodega Ochoa
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	9 mois en barriques de chênes américain et français
<u>Cépage</u>	100% Graciano
<u>Robe</u>	Pourpre profond
<u>Nez</u>	1er nez: arôme secondaire de cuir, menthol 2ème nez : baies noires, cassis, prunes noires, poivre blanc, vanille
<u>Bouche</u>	Peut se garder jusqu'à 10 ans.
<u>Accord</u>	Ragoût de joues de porc, agneau rôti, magret de canard, dinde.
<u>Degré</u>	14,5 % vol.
<u>Tarif</u>	8,70 €

4 - Reserva 2013



<u>Origine</u>	Espagne - Navarre
<u>Appellation</u>	DO Navarra
<u>Producteur</u>	Bodega Ochoa
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	18 mois en barriques neuves de chêne français et américain de 225 l, plus 5 ans de vieillissement en bouteille. Pas de filtrage, on intervient le moins possible sur le vin.
<u>Cépage</u>	60% Tempranillo, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
<u>Robe</u>	Rubis intense, presque noir.
<u>Nez</u>	1er nez: fruits rouges et noirs 2ème nez: vanille, poivre noir, cèdre.
<u>Bouche</u>	Fruits noirs, cerise, cassis, vanille, poivre noir, chocolat.
<u>Accord</u>	Viandes grillées, en sauce, fromages riches et affinés, lasagnes ou spaghetti bolognaise, boulettes de viande, jambon Serrano.
<u>Degré</u>	14 % vol.
<u>Tarif</u>	12 €

5 - Finca Montijo



<u>Origine</u>	Espagne - Navarre
<u>Appellation</u>	DO Navarra
<u>Producteur</u>	Bodega Ochoa
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Faibles rendements. 12 mois en barriques neuves de chêne français de 225 l, 5 ans en bouteille.
<u>Cépage</u>	90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
<u>Robe</u>	Rouge rubis foncé
<u>Nez</u>	1er nez: fruits noirs, vanille, de pétales de rose 2ème nez: poivre noir, tabac
<u>Bouche</u>	A besoin d'aération. Âpreté en fin de bouche.
<u>Accord</u>	Vin de fête, pour de grandes occasions. Viande rouge.
<u>Degré</u>	14,5 % vol.
<u>Tarif</u>	26,60 €

6 - Moscatel Vendange tardive 2020



<u>Origine</u>	Espagne - Navarre
<u>Appellation</u>	DO Navarra
<u>Producteur</u>	Bodega Ochoa
<u>Type</u>	Blanc
<u>Elevage</u>	Pas de pourriture noble dans ce vin. La fermentation est arrêtée en ajoutant de l'alcool. 230 g/l de sucre résiduel naturel.
<u>Cépage</u>	100% muscat petit grain
<u>Robe</u>	Or moyen
<u>Nez</u>	1er nez: Litchi, rose blanche, pêche. 2ème nez: coing, poire
<u>Bouche</u>	Léger déséquilibre sur le sucre, ample. Miel, fruits à noyau, raisins secs.
<u>Accord</u>	Gâteaux, desserts, salade de fruits, chocolat noir, fromage (bleu ou manchego).
<u>Degré</u>	15 % vol.
<u>Tarif</u>	10,50 € (50 cl)