2024 Tinto Nude

Bodegas Ochoa

Bodegas Ochoa

Bodegas Ochoa er en familieproducent med rødder tilbage til 1840'erne i Olite i Navarra. I dag står sjette generation, søstrene Adriana og Beatriz Ochoa, for henholdsvis vinproduktionen og ledelsen af vingården. Familien arbejder med druer fra egne marker og har siden 2015 haft fokus på økologiske dyrkningsmetoder. Garnacha, Tempranillo, Graciano og Moscatel de Grano Menudo spiller væsentlige roller i produktionen, der omfatter både klassiske fadlagrede vine og yngre, frugtprægede vine.

Navarra

Navarra ligger i det nordlige Spanien. Den beskyttede vinbetegnelse D.O. Navarra strækker sig fra området omkring Pamplona mod Ebro, og området ændrer karakter mærkbart på den korte vej fra nord til syd. De køligere og mere regnfulde egne nær bjergene giver langsommere modning og tydelig friskhed, mens Ribera Alta og Ribera Baja har mere varme, mindre nedbør og et åbent landskab. Kalkholdige, ofte lerede og stenede jorde går igen. Garnacha er områdets historiske signatur, ikke mindst i rosé, men druen bruges også til rødvin. Tempranillo har stor betydning, og blandt de hvide druer finder man Garnacha Blanca, Viura, Chardonnay og Sauvignon Blanc. Placeringen i et af de fem delområder har stor betydning for vinens stil.

Vinen

Tinto Nude er en økologisk rødvin fremstillet udelukkende på Tempranillo og er en del af producentens Ahora-serie. Druerne gæres på rustfrie ståltanke med gærstammer fra vinmarkerne, og vinen får efterfølgende nogle måneders ro i kælderen, så strukturen kan blive mere afrundet. Der anvendes ingen egetræsfade under modningen. Formålet er at vise Tempranillo i sin ungdommelige form, hvor druens egen karakter står tydeligt frem i en frisk, saftig og ligefrem rødvin.

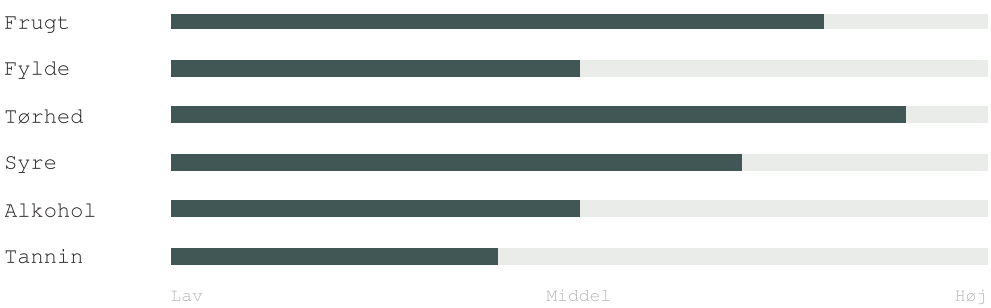


Primære aromaer: Jordbær, hindbær, lavendel, rosmarin og timian.

Madforslag: Prøv til spanske kødboller i tomatsauce med grillet brød.

Servering: Serveres ved cirka 14° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2027.

Smagsprofil



2024

Rødvin

Tempranillo

Navarra
Spanien

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk