OCHOA

FAKTA

Mousseux
Drue(r): 100% Moscatel de Grano Menudo
Alkohol: 0.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06301322535
Anbefales til:

2025 MDO, MOSCATO DE OCHOA

Navarra, Bodegas Ochoa

Distriktet
Navarra DO-distriktet ligger i det nordøstlige Spanien tæt ved Rioja distriktet, hvilket nok er årsagen til, at Navarra i mange år har levet en beskeden tilværelse i skyggen af "storebroderen". Men tingene er ved at ændre sig til stor glæde for dem, som leder efter gode spanske vine til rimelige priser. Her kan man blandt et stort udbud af vine få råd til at eksperimentere lidt.

I Navarra har man bl.a. hentet en del af fornyelsen i fortiden, ved igen at anvende druesorten Graciano, som engang var meget almindelig i vinmarkerne, og som ofte tilfører mere kompleksitet end f.eks. Garnacha. Den berømte vinforsøgsstation i Olite 'EVENA' (Estación de Viticultura i Enologia de Navarra - som Javier Ochoa fra Bodegas Ochoa i mange år var leder af), har siden 1981 haft en særdeles markant indflydelse på den store fornyelse, der er sket i dette distrikt. Forsøg i vinmarker (med nye druesorter/vinstokke, beskæringstekniker, sygdomsbehandling osv.) og i kælderen (gærtyper, fadtyper, assemblage, modning, filtrering m.m.) samt et omfattende uddannelsesprogram for vinproducenterne i området har været guld værd...!

Producenten
Bodegas Ochoa ligger i byen Olite, hovedstaden i provinsen Navarra, og hvor vinproduktion kan føres tilbage til det 14. århundrede.

Siden 1845 har familien Ochoa dyrket sine egne marker her og produceret vine udelukkende med egne druer. Denne uafhængighed har igennem alle årene givet familien en værdifuld mulighed for at have fuld kontrol over alle stadier i produktioen af deres vine, hvilket har været med til at sikre Bodegas Ochoa en meget stærk position i dette nordspanske vindistrikt.

Siden 2015 har søstrene Adriana og Beatriz i fællesskab, og som 6. generation, været i front i familiefirmaet. Adriana er ansvarlig for vinifikationen og for dyrkningen af de i alt 140 ha. vinmarker og er i sit virke særdeles kompetent og innovativ. Inden sin indtræden i familiefirmaet studerede hun ønologi i Bordeaux og indhentede værdifuld praktisk erfaring hos flere prestigiøse producenter, herunder bl.a. Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande i Pauillac. Den handelsuddannede lillesøster, Beatriz, har ansvaret for administrationen af vinhuset og salget af vinene, så sammen har de to søstre et godt overblik over alle vigtige funktioner i vinhuset.

På Bodegas Ochoa arbejder man kontinuert og målrettet på at udvikle og forbedre processer og teknikker, der tager sigte på at opnå såvel en mere bæredygtig profil som en højnelse af kvaliteten på vinene. I 2015 indledte søstrene ved deres overtagelse en successiv overgang til fuld økologisk produktion, og hvor rød- og rosévinene i den forbindelse har første prioritet. Man har desuden foretaget intensive studier af de forskellige gærtyper, som findes på vingården. Ud af i alt 160 lokalt-registrerede gærtyper har man udvalgt 4, som man anvender i gæringsprocesserne, og som tilfører præcis den kvalitet og originalitet i vinene, som man ønsker frembragt hos Bodegas Ochoa.

Produktet
I mange år har Ochoa været anerkendt som en af Spaniens bedste producenter af sød vin lavet på Moscatel (Moscatel de Grano Menudo). I løbet af et par ophold i Italien blev Adriana inspireret til at forsøge sig med at lave en vin i Moscato d'Asti-typen. Det blev til MdO, Moscato de Ochoa.
Vinen laves på luksus-druen Moscatel de Grano Menudo (små bær) som er kendt for at give meget koncentrerede og kompleks vine. Den høstes på parcellerne "Finca el Bosque" og "La Milla" på Ochoas vinmarker i Traibuenas.

Efter afstilkningen bliver druerne let mast og skånsomt presset. Mosten gærer naturligt til 5,5% i alkohol, hvor man ved nedkøling standser gæringen. Vinen bevarer således sin naturlig sødme og sin aroma. De fine bobler dannes naturligt under gæringen i lukket tank (cuve close) og overføres derefter på flaske sammen med vinen.

MdO har en let, gylden farve og duften er meget aromatisk med Moscatels sødmefuld og eksotisk karakter. I smagen finder man nuancer af citrusfrugter, modne mirabeller og sarte toner af vilde blomster. Vinen slutter frisk, elegant og meget charmerende. Prøv den som aperitif eller til desserter som f.eks. jordbær eller frugttærter.

NATUR·KVALITET·FREMTID
RESPEKT

VINOBLE