



GRAN NOCEDAL

VARIEDAD

100% Tempranillo Rioja

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18º

MADURACIÓN Y CRIANZA

6 meses en bodega de roble francés en nuestra nave subterránea y 6 meses en botella.

CATA

Color rojo granate intenso, de capa muy alta. Presencia alta de glicerina en la copa. Aromas a frutos rojos del bosque en armonía con los tonos aterciopelados de la madera francesa.

Redondo, potente y frutal en boca. Sensación placida de entrada y retrogusto persistente y duradero.

SOBRE LA DEGUSTACIÓN

En el transcurso del análisis organoléptico realizado en una cata, intervienen un complejo conjunto de capacidades que cualquiera de nosotros, profesional o aficionado, puede desarrollar con el tiempo y la práctica.

Bastará con disponer de cierta intuición, concentrarse en las propias sensaciones y analizar éstas con los instrumentos de la técnica de la degustación, sobre la base del fascinante archivo de colores, olores y sabores adquirido a través de experiencias anteriores.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5% Vol

VOLUMEN

750 ML.