



NOCEDAL CRIANZA

VARIEDAD

100% Tempranillo Rioja

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18º

MADURACIÓN Y CRIANZA

Procedente de viñedos de la Zona de Fuenmayor y La Puebla de la Barca, con viñedos de más de 30 años. Vendimiados por la noche para evitar subidas de temperatura. Fermentación alcohólica en tanques de Acero inoxidable a temperatura controlada de 25ºC

12 meses en barrica de roble americano y francés en nuestra nave subterránea y 6 meses en botella.

CATA

Color granate intenso y limpio, de capa alta. Aromas a frutas del bosque, con taninos suaves y dulces, procedentes de la madera. Tostado ligero.

Potente en boca, amplio y carnoso. Retrogusto largo y persistente.

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.