



NOCEDAL GRAN RESERVA

VARIEDAD

100% Tempranillo Rioja

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18º

MADURACIÓN Y CRIANZA

El proceso de crianza se desarrolla en barricas de roble americano y francés por un periodo de 24 meses con dos trasiegos mínimo entre ellos para su posterior embotellado durante 24 meses.

CATA

Nocedal Gran Reserva es un vino color granate potente e intenso, con ligero ribete ocre fruto de su estancia en bodega y botella. Mantiene el aroma agradable y duradero de la variedad. Tempranillo mezclada con un elegante toque de bodega nueva. En boca se manifiesta un vino potente y carnoso, con buen ensamblamiento de los taninos de la madera y la fruta. El paso es largo y duradero, dejando durante buen rato el agradable sabor del vino.

SOBRE LA DEGUSTACIÓN

Uno de los factores más influyentes en la degustación del vino es su temperatura. Lo es tanto que incluso un exquisito vino tinto catado demasiado frío nos parecerá falto de complejidad. La temperatura es fundamental para apreciar todas las virtudes y los defectos de un vino, hace que sus características organolépticas cambien tanto que es muy probable que en una cata ciega, sin reconocer la marca, un mismo vino degustado en dos copas distintas y servido a tan sólo 3-4ºC de diferencia confunda a cualquier experto catador. Cada tipo de vino tiene una temperatura más o menos específica, esto es fundamental para apreciar todas sus características y cualidades. El gusto del consumidor, las condiciones ambientales y al cultura del vino de cada zona también son factores importantes que hay que tener en cuenta, se puede afirmar que existe una temperatura óptima para cada tipo de vino.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5% Vol

VOLUMEN

750 ML.