



NOCEDAL RESERVA

VARIEDAD

100% Tempranillo Rioja

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18º

MADURACIÓN Y CRIANZA

Viñedos elegidos de más de 40 años de nuestra localidad, Fuenmayor. Vendimiados a mano y fermentados a 25°C para mantener sus aromas, y extraer la mayor cantidad posible de materia colorante a la uva.

18 meses en bodega nueva y seminueva de roble americano y francés en nuestra nave subterránea, y como mínimo otros 18 meses en botella, para redondear su calidad.

CATA

Color rojo picota, con buena capa, limpio y brillante. Pequeño ribete amarillo alrededor de la copa, debido a su larga crianza. Aromas terciarios marcados, que sobresalen sobre trazas de fruta roja ácida. Muy persistente y aromático. Boca fresca y sabrosa con recuerdos ácidos, tanino marcado pero agradable, recuerdos de chocolates. Equilibrado y goloso en boca.

SOBRE LA DEGUSTACIÓN

En los vinos tintos, la línea de evolución de los colores irá desde los intensos morados casi azulados y picotas acentuados para pasar luego a un rojo violáceo, rojo cereza, granate, rojo rubí, rojo con borde teja, castaño y en casos de mucha evolución, tonos de chocolate. En la nariz, la fruta, las flores, el regaliz, los especiados y las hierbas aromáticas que pueda tener un vino, irán tendiendo a pasificación, mermeladas, notas compotadas, licorosas y alcohólicas. Esta evolución «teórica» puede ayudarnos a conocer más el vino que estamos bebiendo y en qué momento se encuentra.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5% Vol

VOLUMEN

750 ML.