



NOCEDAL SELECCIÓN

VARIEDAD

100% Tempranillo Rioja

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18º

MADURACIÓN Y CRIANZA

Los viñedos de cultivo de este vino son de viticultores exclusivos de la zona que superan los 20 años de edad en su mayoría. Seguimos muy de cerca su cultivo, analizando la madurez fenólica y sensorial. La vendimia se realiza a mano, evitando prefermentaciones indeseadas y oxidaciones del mosto. El 50% del despalillado y estrujado es controlado consiguiendo mejor trato de la uva y el otro 50% se realiza en Maceración Carbónica en racimos enteros.

CATA

Color granate intenso, de capa alta, con cuerpo. Aromas a fruta roja fresca en armonía con los tonos aterciopelados de la madera. Redondo y frutal en boca. Sensación placida de entrada y retrogusto 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.