

**NOMBRE DEL VINO**

Gran Nosedal

GRADO ALCOHÓLICO

13,5% VOL

VARIEDAD

100% TEMPRANILLO RIOJA

VOLUMEN

750 ML.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18°

MADURACIÓN Y CRIANZA

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

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 retro-gusto persistente.



Bodegas Fuenmayor

Nosedal selección

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.

FAMILIA NOCEDAL