



NOMBRE DEL VINO
Nocedal Reserva

GRADO ALCOHÓLICO
13,5% VOL

VARIEDAD
100% TEMPRANILLO RIOJA

VOLUMEN
750 ML.

TEMPERATURA DE SERVICIO
16-18°

MADURACIÓN Y CRIANZA
18 meses en barrica nueva de roble americano en nuestra nave subterránea y hasta momento de su comercialización madurará en botella

CATA
Color granate intenso, bien cubierto, limpio y brillante. Aromas terciarios muy 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.



Bodegas Fuenmayor

Nocedal 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

