



**NOMBRE DEL VINO**  
Nocedal Crianza

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,5% VOL

**VARIEDAD**  
100% TEMPRANILLO RIOJA

**VOLUMEN**  
750 ML.

**TEMPERATURA DE SERVICIO**  
16-18°

**MADURACIÓN Y CRIANZA**  
12 meses en barrica 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 plácida de entrada y retro-gusto persistente.



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**

