



**NOMBRE DEL VINO**  
Nocedal Gran Reserva

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,5% VOL

**VARIEDAD**  
100% TEMPRANILLO RIOJA

**VOLUMEN**  
750 ML.

**TEMPERATURA DE SERVICIO**  
16-18°

**MADURACIÓN Y CRIANZA**  
El proceso de crianza se desarrolla en barricas de roble americano y francés por un periodo de 24 meses con dos trasiegos mínimo entre ellos para su posterior embotellado.

**CATA**  
Nocedal Gran Reserva es un vino color granate potente e intenso, con ligero ribete ocre fruto de su estancia en barrica y botella. Mantiene el aroma agradable y duradero de la variedad Tempranillo mezclada con un elegante toque de barrica nueva. En boca se manifiesta un vino potente y carnoso, con buen ensamblamiento de los taninos de la madera y la fruta. El paso es largo y duradero, dejando durante buen rato el agradable sabor del vino.



## *Nocedal Gran Reserva*

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**

