

# Nocedal Crianza 2010

## Variedades:

100% Tempranillo Rioja

## Maduración y crianza:

12 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 plácida de entrada y retrogusto persistente.

## Especificaciones:

Grado Alcohólico: 13,5% vol  
Temperatura recomendada de servicio: 16-18 °C

## 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.*

