

Nocedal Reserva 2008

Variedades:

100% Tempranillo Riojano.

Maduración y crianza:

24 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.

Especificaciones:

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

Maduración, colores y olores:

En los vinos tintos, la línea de evolución de los colores iría desde los intensos morados casi azulados y picotas acentuados para pasar luego a un rojo violáceo, rojo cereza, granate, rojo rubí, rojo con borde teja, castaño y en casos de mucha evolución, tonos de chocolate.

En la nariz, la fruta, las flores, el regaliz, los especiados y las hierbas aromáticas que pueda tener un vino, irán tendiendo a pasificación, mermeladas, notas compotadas, licorosas y alcohólicas.

Esta evolución "teórica" puede ayudarnos a conocer más el vino que estamos bebiendo y en qué momento se encuentra.

