



VINO TINTO · TEMPRANILLO

ÑOK Crianza

ÑOK · España

El ÑOK Crianza es un Tempranillo de la D.O.Ca.

Tipo	Vino tinto	Varietal	Tempranillo
Crianza	Vino joven	Potencial de guarda	3-5 años
Formato	750 ml	Graduación	—



COPA RECOMENDADA
Copa Burdeos

SERVICIO
16-18 °C

PERFIL DE CATA



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rioja

MARIDAJE

- Carne de res a la parrilla
- Pato confitado
- Champiñones a la mantequilla
- Queso semicurado

 **COCINA COSTARRICENSE** Casado costarricense con carne guisada

EL VINO

Rioja, en España, la región vinícola más emblemática del país. Un tinto de estilo clásico riojano, equilibrado entre fruta y madera. Su crianza en bodega de roble aporta vainilla, coco y especias, integradas con fruta roja madura y taninos amables. En boca es redondo y de final largo. Servilo entre 16 y 18 °C; ideal con carnes, embutidos, guisos y quesos.

NOTAS DE CATA

Vista
Rojo rubí profundo con reflejos granates cautivadores

Nariz
Aromas generosos de cereza madura y canela envolvente

Boca
Boca equilibrada con final especiado y recuerdos frutales

Josué Rodríguez Cascante
SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

Cada vino de la selección pasa por la mesa del sommelier antes de llegar a la tuya.