

VINO TINTO · TEMPRANILLO

ÑOK Crianza

ÑOK · España

El ÑOK Crianza es un Tempranillo 100 % de la D.O.Ca.

Tipo	**Vino tinto**	Varietal	**Tempranillo**
Crianza	**14 meses en roble francés**	Potencial de guarda	**5–8 años**
Formato	**750 ml**	Graduación	**13.5 % vol.**



COPA RECOMENDADA
Copa Burdeos

SERVICIO
16-18 °C

PERFIL DE CATA

Cuerpo	Taninos	Acidez
■■■■□	■■■■□	■■■□□

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, subzona Rioja Alavesa, con 14 meses de envejecimiento en roble francés. De color rojo cereza brillante, en nariz ofrece fruta madura y especias negras, con una mineralidad que le da un carácter fresco y elegante. En boca es estructurado y con cuerpo, de taninos maduros y buena acidez; sabroso, amplio y con un regusto largo y armonioso.

NOTAS DE CATA

Vista
Color rojo cereza brillante

Nariz
Fruta madura y especias negras, con una mineralidad fresca y elegante

Boca
Sabroso y amplio, con un regusto largo y armonioso

Josué Rodríguez Cascante
SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

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

decantocr.com · Grupo de Inversiones J M S.R.L.
Consumo responsable · Venta exclusiva a mayores de 18 años