



VINO TINTO · TEMPRANILLO

NOK Crianza

ÑOK · España

El NOK 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.