

VINO TINTO · TEMPRANILLO

ÑOK Reserva

ÑOK · España

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

Tipo	**Vino tinto**	Varietal	**Tempranillo**
Crianza	**18 meses de crianza en roble francés, con trasiego cada 6 meses**	Potencial de guarda	**5–8 años**
Formato	**750 ml**	Graduación	**14 % vol.**



COPA RECOMENDADA
Copa Burdeos

SERVICIO
16-18 °C

PERFIL DE CATA

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

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rioja

MARIDAJE

- Carnes rojas asadas con chimichurri
- Pato a la naranja
- Setas salvajes en salsa de vino tinto
- Cordero estofado con aceitunas negras

COCINA COSTARRICENSE Casado costarricense premium con gallo pinto y chicharrón

EL VINO

Rioja, en España, con una crianza prolongada que lo lleva a su máxima expresión. Un tinto elegante, complejo y de gran capacidad de guarda. Sus años en barrica y botella aportan notas de cuero, tabaco, especias y fruta madura, sobre taninos sedosos y pulidos. Servilo entre 16 y 18 °C; ideal con cordero, caza, carnes rojas y quesos curados.

NOTAS DE CATA

Vista
Rubí profundo con reflejos violáceos de gran intensidad

Nariz
Aromas intensos de ciruela madura, clavo y tierra mojada

Boca
Estructura tánica vibrante con final persistente y elegante

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