



VINO TINTO · TEMPRANILLO

NOK Reserva

ÑOK · España

El NOK Reserva 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

- 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 bodega 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.