

FICHA TÉCNICA: **NOC BRUT ROSÉ**

NOTA DE CATA: **MARIDAJE:**

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Color: brillante color salmón. • Olor: fruta roja con ligeras notas de panadería • Sabor: equilibrado, fresco, frutal, burbuja delicada y con un agradable final | <p>Temperatura de servicio 5-8°C</p> <p>Ideal para combinar con aperitivos, arroces, pasta y comida asiática-japonesa</p> |
|--|---|

VIÑEDO: **ELABORACIÓN:**

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Localizado en Los Yebenes. • Superficie de 4,8 ha. • Suelo de gravas y arcillas. • Altitud de 850 msnm • Pendiente 25% | <p>Método Champenoise</p> <p>Vendimia manual, seleccionando los mejores racimos en campo.</p> <p>Maceración pre-fermentativa en frío con posterior prensado y fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable.</p> <p>Segunda fermentación en botella y crianza de 12 meses en rima. Clarificación manual en antiguos pupitres de hormigón y su posterior degüelle.</p> |
|--|---|



COMPOSICIÓN VARIETAL	CRIANZA	DENOMINACIÓN	PAÍS DE PROCEDENCIA
Tempranillo	12 Meses en rima	Vino de la Tierra de Castilla	España
FECHA DE VENDIMIA	RENDIMIENTO VIÑEDO	GRADO ALCOHÓLICO	ACIDEZ TOTAL
17/08/2020	7.000 kg/ha	12,0%	7,5 g/l tartárico
FECHA DE DEGÜELLE	PRODUCCIÓN	PACKAGING	AZUCARES RESIDUALES
23/02/2023	8.000 botellas / 600 Magnum 1,5l	6 botellas por caja	12,0 g/l

FICHA TÉCNICA:

NOC BRUT PRESTIGE

NOTA DE CATA:

MARIDAJE:

- Color: brillante amarillo con reflejos dorados.
- Olor: fruta blanca fresca con ligeras notas de panadería
- Sabor: equilibrado, fresco, frutal, burbuja delicada y con un agradable final

Temperatura de servicio 5-8°C
Ideal para combinar con aperitivos, arroces, pasta y comida asiática-japonesa

VIÑEDO:

ELABORACIÓN:

- Localizado en Los Yebenes.
- Superficie de 7 ha.
- Suelo de gravas y arcillas.
- Altitud de 850 msnm
- Pendiente 25%

Método Champenoise
Vendimia manual, seleccionando los mejores racimos en campo.
Maceración pre-fermentativa en frío con posterior prensado y fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable.
Segunda fermentación en botella y crianza de 24 meses en rima. Clarificación manual en antiguos pupitres de hormigón y su posterior degüelle.



COMPOSICIÓN VARIETAL

CRIANZA

DENOMINACIÓN

PAÍS DE PROCEDENCIA

Viognier / Chardonnay

24 Meses en rima

Vino de la Tierra de Castilla

España

FECHA DE VENDIMIA

RENDIMIENTO VIÑEDO

GRADO ALCOHÓLICO

ACIDEZ TOTAL

08-09/08/2019

7.000 kg/ha

11,5%

7,5 g/l tartárico

FECHA DE DEGÜELLE

PRODUCCIÓN

PACKAGING

AZUCARES RESIDUALES

15/11/2021

8.000 botellas / 600 Magnum 1,5l

6 botellas por caja

12,0 g/l

FICHA TÉCNICA:

NOC COUPAGE 2017

NOC Coupage es el vino representativo de Bodegas NOC, un inusual ensamblaje de las variedades tintas que componen su viñedo.

NOTA DE CATA:

- Color: brillante color rojo picota.
- Olor: intenso aroma frutal, con notas ahumadas y especiadas.
- Sabor: estructurado, carnosos, equilibrado, de elegantes tostados y final largo.

MARIDAJE:

Temperatura de servicio 15-17°C.
Ideal para combinar con todo tipo de carnes, pastas, arroces y guisos

VIÑEDO:

- Localizado en Los Yebenes.
- Superficie de 4,8 ha de Tempranillo, 6,3 ha de Cabernet Sauvignon, 1,8 ha de Petit Verdot y 4,8 ha de Syrah.
- Suelo de gravas y arcillas.
- Altitud de 850 msnm.
- Pendiente 25%

ELABORACIÓN:

Vendimia nocturna para conseguir que la uva llegue con máxima calidad a la bodega. Selección manual y despallado de la uva, seguido de su encubado en depósito de acero inoxidable. Maceración pre-fermentativa en frío, previa a la fermentación alcohólica. Concluida la fermentación alcohólica, el vino se trasiega a tinajas antiguas de hormigón donde se realiza la fermentación maloláctica. Finalizada ésta, el vino se trasiega a barricas de roble francés donde reposara hasta su embotellado



COMPOSICIÓN VARIETAL

CRIANZA

DENOMINACIÓN

PAÍS DE PROCEDENCIA

Cabernet Sauvignon / Petit Verdot / Syrah / Tempranillo

12 Meses en barricas de roble francés

I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla

España

FECHA DE VENDIMIA

RENDIMIENTO MEDIO VIÑEDO

GRADO ALCOHÓLICO

ACIDEZ TOTAL

Diferentes días/09-10/2017

7.000 kg/ha

14,0%

5,4 g/l tartárico

FECHA DE EMBOTELLADO

PRODUCCIÓN

PACKAGING

AZUCARES RESIDUALES

27/02/2020

7.000 cajas / 200 Botellas Magnum

6 botellas por caja

<1,5 g/l

FICHA TÉCNICA:

NOC CHARDONNAY F.B. 2022

Noc Chardonnay F.B. fermentado en barrica de roble francés, donde se combina a la perfección la fruta de la uva y los tostados de la barrica, dotándole de una complejidad absoluta

NOTA DE CATA:

- Color: Amarillo intenso con reflejos dorados.
- Olor: Complejo aroma a panadería, miel, fruta confitada y heno.
- Sabor: Amplio, untuoso y con elegante recuerdo frutal

MARIDAJE:

Temperatura de servicio 10-12°C
Ideal para combinar con pescados, mariscos, pates, arroces, carnes blancas y todo tipo de quesos

VIÑEDO:

- Localizado en Los Yébenes.
- Superficie de 3,5 ha.
- Suelo de gravas y arcillas.
- Altitud de 850 msnm
- Pendiente 25%

ELABORACIÓN:

Vendimia manual seleccionando los mejores racimos en campo.
Maceración pre-fermentativa en frío y fermentación alcohólica en barrica de roble francés. Posterior crianza en barrica sobre sus lías, realizando batoneados manuales durante 6 meses.



COMPOSICIÓN VARIETAL	CRIANZA	DENOMINACIÓN	PAÍS DE PROCEDENCIA
100% Chardonnay	6 Meses en barricas de roble francés	I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla	España
FECHA DE VENDIMIA	RENDIMIENTO VIÑEDO	GRADO ALCOHÓLICO	ACIDEZ TOTAL
16/08/2022	6.000 kg/ha	13,5%	6,5 g/l tartárico
FECHA DE EMBOTELLADO	PRODUCCIÓN	PACKAGING	AZUCARES RESIDUALES
Próximamente	600 cajas	6 botellas por caja	4,2 g/l

FICHA TÉCNICA:

LEYENDA DE NOC 2018

NOTA DE CATA:

MARIDAJE:

- Color: brillante color rojo picota.
- Olor: intenso aroma frutal, con notas ahumadas y especiadas.
- Sabor: estructurado, carnoso, graso, fresco, equilibrado, de elegantes tostados y final largo.

Temperatura de servicio 14-16°C.
Ideal para combinar con todo tipo de carnes y guisos

VIÑEDO:

ELABORACIÓN:

- Localizado en Los Yebenes.
- Superficie de 4,8 ha de Tempranillo, 1,8 ha de Petit Verdot y 4,8 ha de Syrah.
- Suelo de gravas y arcillas.
- Altitud de 850 msnm.
- Pendiente 25%

Vendimia manual seleccionando los mejores racimos en campo.
Selección manual y despalillado de la uva, seguido de su encubado en pequeños depósitos. Maceración con bazuqueos manuales hasta fin de la fermentación alcohólica. Su prensado es manual utilizando una prensa vertical de baja capacidad.
Después del prensado, el vino se trasiega a barricas nuevas de roble francés donde realizará la fermentación maloláctica. Finalizada ésta, el vino se trasegará de nuevo a barricas nuevas de roble francés donde reposará hasta su embotellado



COMPOSICIÓN VARIETAL

CRIANZA

DENOMINACIÓN

PAÍS DE PROCEDENCIA

Tempranillo /Syrah / Petit Verdot

24 Meses en barricas de roble francés

I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla

España

FECHA DE VENDIMIA

RENDIMIENTO MEDIO VIÑEDO

GRADO ALCOHÓLICO

ACIDEZ TOTAL

Diferentes días/09-10/2018

7.000 kg/ha

14,5%

5,2 g/l tartárico

FECHA DE EMBOTELLADO

PRODUCCIÓN

PACKAGING

AZUCARES RESIDUALES

08/06/2021

1.500 botellas
200 Magnum

6 botellas 750ml por caja
1 botella 1,5l por caja

<1,5 g/l

FICHA TÉCNICA:	PETIT NOC TEMPRANILLO 2021	Petit Noc Tempranillo es un vino afrutado con toques especiados, suave y ligero para disfrutar en cualquier momento del día.	
NOTA DE CATA:	MARIDAJE:		
Color: brillante rojo cereza con notas violáceas.	Temperatura de servicio 12-14°C.		
Olor: intenso, elegante y delicado aromas a fresas, frambuesas y moras, con toques de especias.	Ideal para combinar con embutidos, pasta y arroces, todo tipo de carnes y quesos suaves.		
Sabor: fresco, afrutado, sedoso y persistente.			
VIÑEDO:	ELABORACIÓN:		
Localizado en Los Yebenes.	Vendimia nocturna para conseguir que la uva llegue con máxima calidad a la bodega.		
Superficie de 4,8 ha.	Selección manual y despalillado de la uva, seguido de su encubado en depósito de acero inoxidable. Maceración pre-fermentativa en frío, previa a la fermentación alcohólica.		
Suelo de gravas y arcillas.			
Altitud de 850 msnm			
Pendiente 25%	Fermentación maloláctica en antiguas tinajas de hormigón.		
COMPOSICIÓN VARIETAL	CRIANZA	DENOMINACIÓN	PAÍS DE PROCEDENCIA
100% Tempranillo	Tinaja de Hormigón	I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla	España
FECHA DE VENDIMIA	RENDIMIENTO VIÑEDO	GRADO ALCOHÓLICO	ACIDEZ TOTAL
27/08/2021	8.000 kg/ha	13,0%	5,1 g/l tartárico
FECHA DE EMBOTELLADO	PRODUCCIÓN	PACKAGING	AZUCARES RESIDUALES
Próximamente	2.400 cajas	6 botellas por caja	<1,5 g/l



FICHA TÉCNICA:

PETIT NOC CHARDONNAY 2020

Petit Noc Chardonnay es un vino blanco aromático, afrutado y con toques a panadería, suave y ligero para disfrutar en cualquier momento del día.

NOTA DE CATA:

- Color: brillante amarillo paja con reflejos verdosos.
- Olor: intenso y afrutado aroma a manzana y piña.
- Sabor: fresco, sabroso y largo.

MARIDAJE:

Temperatura de servicio 8-10°C.
Ideal para combinar con ensaladas, mariscos, pescados y carnes blancas.

VIÑEDO:

- Localizado en Los Yébenes.
- Superficie de 3,5 ha.
- Suelo de gravas y arcillas.
- Altitud de 850 msnm
- Pendiente 25%

ELABORACIÓN:

Vendimia nocturna para conseguir que la uva llegue con máxima calidad a la bodega.
Selección manual y despalillado de la uva, seguido de su encubado en depósito de acero inoxidable. Maceración pre-fermentativa en frío, previa a la fermentación alcohólica. Crianza sobre lías durante 5 meses hasta su embotellado



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Chardonnay

CRIANZA

5 meses sobre sus lías, en depósito de acero inoxidable

DENOMINACIÓN

I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla

PAÍS DE PROCEDENCIA

España

FECHA DE VENDIMIA

18/08/2020

RENDIMIENTO VIÑEDO

6.000 kg/ha

GRADO ALCOHÓLICO

12,5%

ACIDEZ TOTAL

6,4 g/l tartárico

FECHA DE EMBOTELLADO

25/06/2021

PRODUCCIÓN

800 cajas

PACKAGING

6 botellas por caja

AZUCARES RESIDUALES

<1,5 g/l

FICHA TÉCNICA:

NOC TEMPRANILLO 2019

Rotundo varietal de Tempranillo que ofrece la complejidad exigida por los paladares más exigentes, combinando a la perfección fruta, estructura y los tostados del roble francés

NOTA DE CATA:

MARIDAJE:

- Color: intenso color rojo picota.
- Olor: fruta roja madura con notas especiadas y ahumadas
- Sabor: equilibrado, elegante, carnoso, frutal y con largo final

Temperatura de servicio 15-17°C

Ideal para combinar con carnes rojas y de caza, guisos, embutidos, quesos curados

VIÑEDO:

ELABORACIÓN:

- Localizado en Manzaneque
- Superficie de 9,4 ha
- Suelo de arenas y piedras calizas
- Altitud de 750 msnm
- Pendiente 1%

Vendimia nocturna para conseguir que la uva llegue con máxima calidad a la bodega.

Selección manual y despalillado de la uva, seguido de su encubado en depósito de acero inoxidable. Maceración pre-fermentativa en frío, previa a la fermentación alcohólica.

Concluida la fermentación alcohólica, el vino se trasiega a tinajas antiguas de hormigón donde se realiza la fermentación maloláctica. Finalizada ésta, el vino se trasiega a barricas de roble francés donde reposara hasta su embotellado



COMPOSICIÓN VARIETAL

CRIANZA

DENOMINACIÓN

PAÍS DE PROCEDENCIA

100% Tempranillo

16 Meses en barricas de roble francés

Vino de la Tierra de Castilla

España

FECHA DE VENDIMIA

RENDIMIENTO VIÑEDO

GRADO ALCOHÓLICO

ACIDEZ TOTAL

27/09/2019

7.500 kg/ha

14,5%

5,0 g/l tartárico

FECHA DE EMBOTELLADO

PRODUCCIÓN

PACKAGING

AZUCARES RESIDUALES

25/07/2022

2.200 cajas / 300 Magnum / 50 Jeroboam

6 botellas por caja

<1,5 g/l

FICHA TÉCNICA:

NOC VIOGNIER 2021

NOC Viognier es un vino fresco y afrutado, con una boca redonda, equilibrada y espectacular, que invita a seguir bebiendo.

NOTA DE CATA:

MARIDAJE:

- Color: brillante amarillo con reflejos verdosos.
- Olor: intenso, frutal, con recuerdos de albaricoque, melocotón y flores blancas.
- Sabor: fresco, goloso, complejo, largo y persistente.

Temperatura de servicio 9-12°C

Ideal para combinar con aperitivos, ensaladas, mariscos, pescados y carnes blancas

VIÑEDO:

ELABORACIÓN:

- Localizado en Los Yebenes.
- Superficie de 3,5 ha.
- Suelo de gravas y arcillas.
- Altitud de 850 msnm
- Pendiente 25%

Vendimia manual, seleccionando los mejores racimos en campo.

Maceración pre-fermentativa en frío con posterior fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a baja temperatura.

Finalizada la fermentación alcohólica se realiza una crianza sobre sus lías.



COMPOSICIÓN VARIETAL

CRIANZA

DENOMINACIÓN

PAÍS DE PROCEDENCIA

100% Viognier

5 Meses sobre sus lías, en depósito de acero inoxidable

I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla

España

FECHA DE VENDIMIA

RENDIMIENTO VIÑEDO

GRADO ALCOHÓLICO

ACIDEZ TOTAL

23/08/2021

7.000 kg/ha

14,0%

6,5 g/l tartárico

FECHA DE EMBOTELLADO

PRODUCCIÓN

PACKAGING

AZUCARES RESIDUALES

03/06/2022

1.700 cajas

6 botellas por caja

<1,5 g/l

FICHA TÉCNICA:

NOC SYRAH ROSÉ 2022

NOC Syrah Rosé es un rosado que evoca frescura y aromas a frutas rojas mezcladas con recuerdos dulces, con un largo final en boca que despierta todos los sentidos.

NOTA DE CATA:

- Color: brillante color rosa fresa.
- Olor: elegante e intenso aroma a frutas cítricas, con recuerdos de violetas y gominolas.
- Sabor: fresco, goloso, persistente, con un final de notas dulces.

MARIDAJE:

Temperatura de servicio 9-12°C.
Ideal para combinar con aperitivos, embutidos, mariscos, pescados, pasta y arroz.

VIÑEDO:

- Localizado en Los Yebenes.
- Superficie de 4,8 ha.
- Suelo de gravas y arcillas.
- Altitud de 850 msnm
- Pendiente 25%

ELABORACIÓN:

Vendimia manual, seleccionando los mejores racimos en campo.
Maceración pre-fermentativa en frío con posterior fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a baja temperatura.
Finalizada la fermentación alcohólica se realiza una crianza sobre sus lías.



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Syrah

CRIANZA

3 meses sobre sus lías, en depósito de acero inoxidable

DENOMINACIÓN

I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla

PAÍS DE PROCEDENCIA

España

FECHA DE VENDIMIA

17/08/2022

RENDIMIENTO VIÑEDO

7.500 kg/ha

GRADO ALCOHÓLICO

13,5%

ACIDEZ TOTAL

6,5 g/l tartárico

FECHA DE EMBOTELLADO

16/12/2022

PRODUCCIÓN

450 cajas

PACKAGING

6 botellas por caja

AZUCARES RESIDUALES

<1,5 g/l