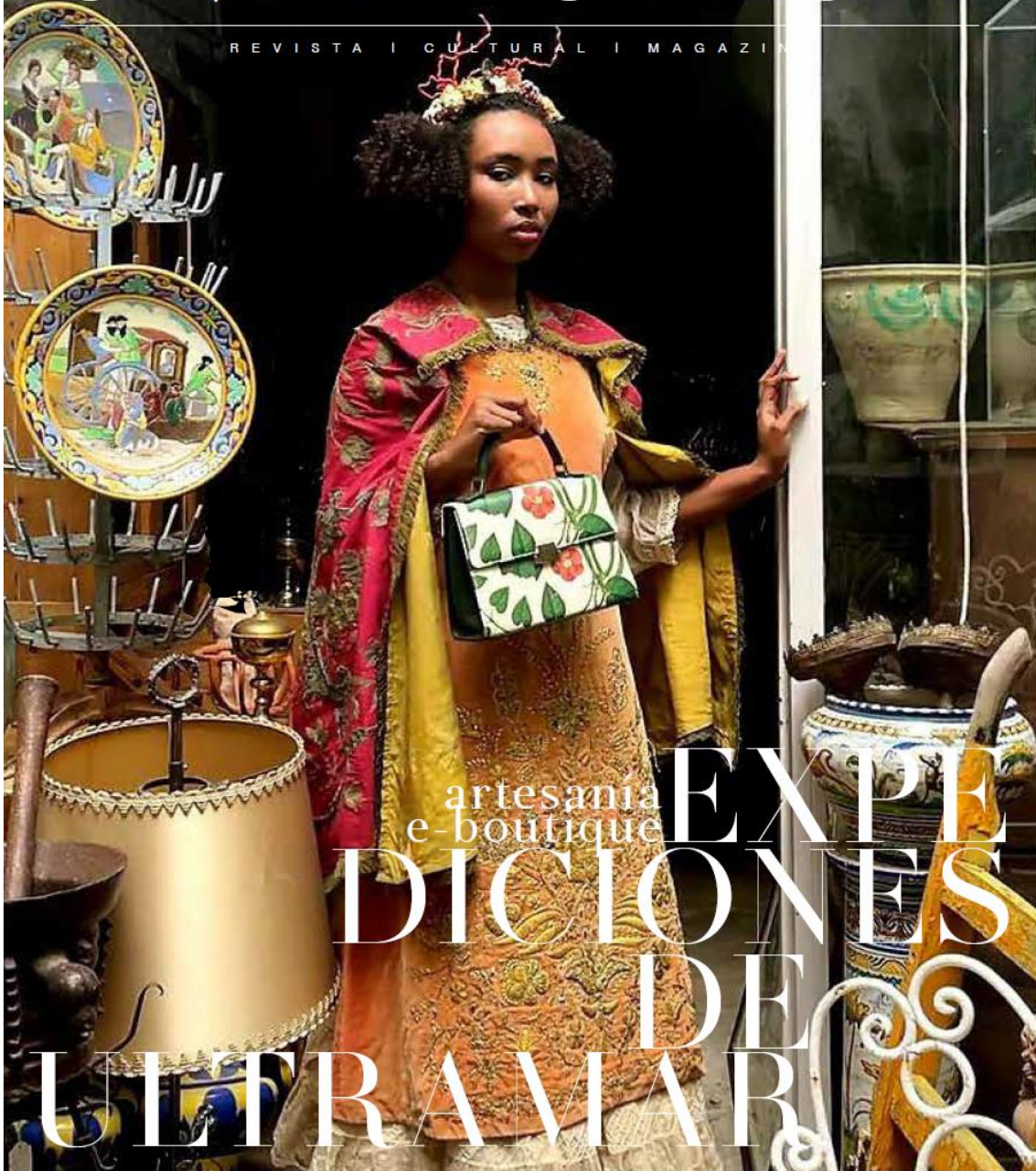


NÚMERO 13 | ISSUE 13

SEVILLA § SELETA

REVISTA | CULTURAL | MAGAZIN



artesanía
e-boutique

EXPOSICIONES CONDICIONES DE ULTRAMAR

TOP | SELECTA | GOURMET

BODEGAS NOC



PRIMER
BRUT ROSADO
ELABORADO
CON
TEMPRANILLO

NOC BRUT ROSÉ 2018

Bodegas NOC, el singular proyecto del empresario Carlos Galdón en los Montes de Toledo, presenta la primera añada de un vino inédito tanto por su procedencia como por su composición ya que es el primer rosado de Tempranillo elaborado mediante el método champenoise y compite en calidad con los mejores de su categoría dentro y fuera de nuestras fronteras.

NOC Brut C Rosé 2018 es un vino de color salmón brillante, aromas a frutas rojas con toques de pastelería y, en boca, un elegantísimo sabor equilibrado, fresco y frutal, con una burbuja muy delicada, un agradable final que invita a seguir bebiendo.

TOP | SELECTA | GOURMET

2



NOC BRUT PRESTIGE 2019

NOC Brut Prestige 2019, un vino osado, único y de edición limitada a 8.000 botellas, es un coupage de Viognier y Chardonnay, con una crianza sobre lías de 24 meses, que lleva la firma de los enólogos Jaime Notó –especialista en vinos tipos champagne y uno de los creadores de Anna de Codorníu– e Ignacio de Miguel, director de la Bodega.

Este espectacular vino ofrece aromas a fruta fresca y notas de panadería y en boca es equilibrado, fresco, frutal, con una burbuja delicada y un agradable final.
Nuestro equipo de redacción lo ha probado y es realmente espectacular!

Bodegas Noc
www.bodegasnoc.com

www.sevillaselecta.es | 151