

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

Cabernet Sauvignon / Petit Verdot / Syrah / Tempranillo

CRIANZA

12 Meses en barricas de roble francés

DENOMINACIÓN

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

PAÍS DE PROCEDENCIA

España

FECHA DE VENDIMIA

Diferentes días/09-10/2017

RENDIMIENTO MEDIO VIÑEDO

7.000 kg/ha

GRADO ALCOHÓLICO

14,0%

ACIDEZ TOTAL

5,4 g/l tartárico

FECHA DE EMBOTELLADO

27/02/2020

PRODUCCIÓN

7.000 cajas / 200 Botellas Magnum

PACKAGING

6 botellas por caja

AZUCARES RESIDUALES

<1,5 g/l