NICO 2016

Nico est fruité, ample et élégant. Le nez est riche de baies rouges et noires, de fruits secs et d'épices, comme la noix de muscade, la cannelle et le curry. On décèle aussi des notes balsamiques et une pointe de bois de santal et de chêne. Puissant et épicé en bouche, il dispose de tannins bien fondus. On peut également identifier une saveur de groseilles. La finale est agréablement fraîche avec des notes minérales.

Producteur	Bodegas de la Marquesa
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Rioja
Appellation	DOCa
Millésime	2016
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Tempranillo, Graciano
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	303466
Accord mets et vins	Bœuf, Grillades, Plats mijotés
Avis	James Suckling 91/100

Vinification

Fermenté avec des levures indigènes, puis élevé en barriques pendant 21 mois.

Histoire

Nico by Valserrano est une sélection des meilleures parcelles du domaine. Il a été nommé ainsi en l'honneur du fils de l'Snologue Jaime de Simón, Nicolás, qui est le premier représentant de la sixième génération de cette bodega.