



## NICO 2016

Il Nico è fruttato, corposo ed elegante. Al naso sprigiona bacche rosse e nere, frutta secca e spezie come la noce moscata, la cannella e il curry. Si distinguono inoltre note balsamiche con un pizzico di legno di cedro e rovere. Al palato è potente e speziato con tannini ben integrati. È inoltre ben riconoscibile il sapore di ribes. Sul finale è piacevolmente fresco con note minerali.

Produttore	Bodegas de la Marquesa
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Rioja
Classificazione	DOCa
Annata	2016
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Tempranillo, Graciano
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	303466
Adatto a	Brasati, Carne alla griglia, Manzo
Valutazioni	James Suckling 91/100



### Vinificazione

Fermentato su lievito naturale e invecchiato per 21 mesi in barrique.

### Storia

Il Nico by Valserrano nasce da una selezione dei migliori lotti della cantina e prende il nome dal figlio dell'enologo Jaime de Simón, Nicolás, primogenito della sesta generazione della bodega.

