

## LA CASA DE LUCULO A BODEGAS NOC 03-06-25

Otra noche de prestigio para La Casa de Lúculo, hoy nos visita BODEGAS NOC, importante bodega situada en plenos Montes de Toledo, que de la mano de nuestro amigo Ignacio de Miguel y con la presencia de su Directo Comercial, Raúl Villafranca, nos han deleitado con sus vinos y con sus eruditos y amenos comentarios.

Todavía recordamos con entusiasmo, la última visita de Ignacio, allá por enero de 2022, que nos sorprendió con un viaje vinícola por casi toda España, y que casualmente, comenzó con ese Brut rosado de tempranillo con el que hemos iniciado la cata de hoy.

Pero vayamos al turrón.

Comenzamos con la cata

### **BRUT ROSE 2019**

Cien por cien de tempranillo,  
pues me ha gustado el muy pillo.  
De un color rosa salmón,  
que resulta muy molón.  
En nariz, frutas rojas yo diría,  
y también, algo de panadería.  
En boca, fresco y frutal,  
y su fina burbuja resulta ideal,  
y por su forma de ser,  
es muy fácil de beber.

### **NOC VIOGNIER 2024**

De nuevo Viognier en la mesa,  
nos está gustando la francesa.  
Su color amarillo brillante,  
resulta muy interesante.  
En nariz frutas y flores blancas,  
su intensidad llega hasta las trancas.  
En boca mucha frescura,  
complejo, largo y dulzura.

### **NOC CHARDONNAY 2023**

Esto es un blanco elegante,  
para tomarlo con guante.  
Ese amarillo dorado,  
la verdad que me ha gustado.  
La nariz resulta complicada,  
tahona, miel y fruta confitada.  
En boca, elegante y untuoso,  
también frutal y muy sedoso.

### **TINTO NOC COUPAGE 2018**

Vaya cuatro uvas, Señores,  
como "pa" ponerles flores.  
Ya su color, rojo picota,  
te dice que va a tener nota.  
En nariz resulta intenso,  
ahumados, fruta y especioso.  
En boca, gordito y estructurado  
y los taninos bien integrados,  
tiene un largo final  
y me ha parecido ideal.

### **NOC TEMPRANILLO 2020**

Otro vino de postín,  
para seguir el festín.  
Tempranillo cien por cien,  
que me ha sabido muy bien.  
Su buen color ya denota,  
que es otro vino de nota.  
En nariz, frutas rojas maduras  
especies y.... tengo dudas.  
En boca equilibrado y elegante  
suave, largo y buen aguante.

### **LEYENDA DE NOC 2019**

¿Por qué le llaman leyenda?  
porque cualquier plana enmienda,  
con sus cuatro uvas tan nobles,  
y ese buen toque de roble,  
es un vino que enamora,  
al inicio, después y ahora.  
Su color rojo cereza,  
ya demuestra su pureza.  
En nariz es complicado  
fruta madura y tostados.  
En boca, redondo y equilibrado,  
muy sabroso y bien estructurado.

Y en llegando a este punto,  
siempre la misma pena,  
que con vosotros me junto,  
y aquí se acaba la cena.

### **DESPEDIDA:**

Y no tengo más que decir,  
muchas gracias por venir,  
y que os quede bien claro,  
que, si vosotros queréis,  
podéis volver sin reparo.

Muchas gracias a la cocina por los platos  
preparados, y a nuestros encargados, por lo  
bien armonizados, y como siempre al  
servicio, muchas gracias por su oficio.

**JUAN M. BERGASA**