

NABAL Crianza 2019

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Fecha de vendimia: 8 de octubre de 2019

Variedades: Tempranillo 100%

Enólogos: Oscar Navarro y Rebeca Tomé

Viñedos: Localizados en micro parcelas a más de 860 metros de altura entre los pueblos de Gumiel de Izán y Villanueva de Gumiel, estos viñedos tienen una media de edad en torno a 80 años.

Se plantaron en un lugar estratégico sobre suelos pobres franco arcillosos con superficies que mezclan grava, piedra y arenas, lo que otorga una complejidad especial y unos tiempos muy lentos de maduración.

Características climatológicas: El año 2019 tuvo unas temperaturas algo más altas de lo habitual en los meses de verano, acompañado de tormentas de diversa intensidad con abundante agua que permitieron una buena salud en la viña y una correcta maduración para la uva llegando a su punto óptimo algo más pronto de lo habitual.

Vinificación: Las mejores uvas son seleccionadas a mano e ingresan en tanques de acero inoxidable sin estrujar, por gravedad.

Tras una maceración de 24 horas para extraer su potencial de aromas y color, arranca la fermentación alcohólica con su propia levadura a una temperatura controlada de 25°C, con remontados suaves y frecuentes. La fermentación maloláctica se produce en depósitos de acero inoxidable y sobre sus lías en barricas de roble americano y francés.



Crianza: Permanece durante catorce meses en 80% roble francés y 20% en roble americano. Esta importante fase en barrica perfilará su aroma y estructura.

Nota de cata: Color granate muy vivo de gran densidad y profundidad con un aspecto limpio y brillante. En nariz presenta aromas varietales de fruta roja madura, con un fondo especiado y dulce. Entrada potente y expresiva en boca manteniendo el equilibrio entre fruta y madera noble.

Sugerencias gastronómicas: Es un vino ideal para acompañar asados y guisos tradicionales, caza mayor y quesos curados.

Cuando se sirve con carne roja, pollo, verduras e incluso el pescado hechos a la brasa, adquiere sabores y caracteres adicionales que hacen descubrir la profundidad de este vino.

Conservación y servicio: Consérvese fresco y a temperatura constante. Servir entre 16° C y 18° C.

Datos analíticos:

Alc.: 14,7% Vol. • pH: 3,53 • Acidez total: 4,83 g/l
SO2 total: 78 mg /l • Azúcares residuales: <0,2 g/l

Premios y puntuaciones:

Añada 2018 • **92 puntos** • Wine Enthusiast, EE.UU.

Añada 2018 • **90 puntos** • Guía Peñín, España

Añada 2018 • **91 puntos** • Tim Atkin MW,

en el Annual Report 2022 Ribera del Duero

Añada 2016 • **Diamond Trophy** • Premios Sakura, Japón