



# NABAL *Reserva Selección de la familia*

RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Región:** Ribera del Duero  
Denominación de Origen

**Añada:** 2016  
Vendimiado el 10 de octubre.

**Variedad:** Tempranillo 100%

**Viñedos:** Esta uva se ha seleccionado de viñedo situado a más de 950 metros de altura, distribuido en microparcels entre los pueblos de Villalbilla de Gumiel y Gumiel de Izán. Sobre suelos franco-arcillosos y franco-arenosos, este viñedo tiene una edad entre 90 y 100 años, conservando una calidad única que favorece tratamientos orgánicos y sostenibles en el viñedo. Las labores de poda y vendimia se realizan todas ellas a mano.

**Vinificación:** Estas uvas se reciben en cajas de 15 kg en la bodega, donde se seleccionan manualmente, se despalillan y a continuación se encuban sin estrujar, con grano entero, en depósitos de acero inoxidable donde comienzan una maceración a 10°C durante tres días. Esto permitirá extraer al máximo los aromas varietales de la uva, así como colores y propiedades.

El proceso sigue con la fermentación alcohólica que arranca de forma espontánea con sus propias levaduras. Durante los 10 días que dura este proceso, se controla la temperatura para que no sobrepase los 28°C. Durante este tiempo se llevan a cabo controles diarios de calidad y remontados suaves. La segunda fermentación se lleva a cabo principalmente en barricas nuevas de roble americano y francés.

**Crianza:** Crianza de 20 en barricas de alta gama de roble francés de los bosques Allier y Vosges.



## Datos analíticos:

- Alc.by Vol: 14,50% • pH: 3,67 • Acidez total: 4,99 g/l
- SO<sub>2</sub> total: 52 mg/l • Azúcar residual: <0,24 g/l •

**Notas de cata:** Intenso color rojo picota ya con tenues notas violáceas, que marca su crianza en barrica y su trabajo de lías. nariz de gran sutileza con aromas a frutas maduras muy bien conjuntadas con la crianza en madera, que nos lleva a aromas especiales (vainilla, canela) hasta el tentador aroma de café o tostados. Muy complejo y potente en boca, de final prolongado y acidez equilibrada. Afinados los taninos maduros y suaves que llenan el paladar de interesantes sensaciones. En boca, se percibe un vino de guarda muy fresco, redondo y persistente.

**Sugerencia gastronómica:** Este vino es el compañero ideal para carnes a la brasa de cerdo o vacuno. Sin embargo con chocolates amargos es un gran protagonista gracias a la buena fusión de estos sabores. Se disfruta especialmente con platos sazonados propios de la cocina mexicana y peruana.

**Pautas de conservación y servicio:** Conservado en óptimas condiciones (fresco y temperatura constante) este vino mantendrá sus buenas cualidades. Sírvasse entre 16° y 18° en una copa de vino fina grande.

## Premios 2022:

**92 puntos** • Tim Atkim MW Ribera del Duero  
Annual Report 2022

**91 puntos** • Guía Peñín (Spain)

**90 puntos** • Decanter Awards 2022 (United Kingdom)