



NABAL Rosé

Rosado de Lágrima

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Región: Ribera del Duero
Denominación de Origen

Cosecha: 2022
Vendimiado el 18 de Septiembre

Variedades: Tempranillo 85% • Albillo Mayor y garnacha 15%

Viñedos: El tempranillo viene de diferentes parcelas situadas en Aranda de Duero y Gumiel de Izán plantadas en los años 90 en suelos profundos de arcilla calcárea. Su altitud es de 700 metros sobre el nivel del mar y su sistema de plantación es norte-sur en formación Cordon Royat con un rendimiento de 5.000kg/ha.

La uva garnacha y albillo mayor provienen de viñedo viejo plantado en vaso, situado entre La Aguilera y Gumiel de Izán, a 840 metros sobre el nivel del mar, donde los rendimientos están por debajo de 2.500kg/ha.

Cosecha 2022: Características climatológicas

El año 2022 se ha visto condicionado por una gran sequía debido a bajas precipitaciones y por un récord histórico en temperaturas alcanzando más de 40°C durante tres días consecutivos en julio. Tras esta ola de calor hubo un gran granizo que afectó viñedos en Gumiel de Izán y La Aguilera mermando en torno a un 2% la producción.

Debido a estos factores, la uva llegó a su punto óptimo de maduración 15 días antes de lo esperado, con un tamaño pequeño y calidad muy buena.

Vinificación: Tras una selección manual de los racimos se encuba toda la uva con grano entero ligeramente estrujada en los depósitos por gravedad.

Esta uva realiza una corta maceración a 7°C permaneciendo en contacto con los hollejos durante aproximadamente 5 horas para una correcta extracción de color y liberación de los precursores del aroma.



Tras este proceso se extrae el mosto a través del método de sangrado.

Seguidamente se procede a una fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a bajas temperaturas (11-15°C). Tras su estabilización, este vino se embotelló el 13 de diciembre de 2022.

Datos analíticos:

Alc.by Vol: 13,50 % • pH: 3,27 • Acidez total: 5,40 g/l
• Total SO₂: 65 mg/l • Azúcares residuales: 0,3 g/l •

Nota de cata: Atractivo y brillante color rosa muy pálido. Las lágrimas densas corren por los lados de la copa después de girar.

Expresión fina y elegante con aromas varietales a fruta roja, como fresa, reminiscencias florales a rosa salvaje sobre una sutil sugerencia a gominola.

En boca es fresco y sedoso; la entrada es amplia y envolvente, con una buena estructura y un final largo, goloso y persistente.

Sugerencia gastronómica: Perfecto para acompañar pescados y mariscos, así como platos de pasta y arroces. También combina con carnes blancas y caza menor, guisos ligeros o comida oriental.

Pautas de conservación y servicio: Consérvese fresco y a temperatura constante, sirva entre 8° y 10° C en una copa grande de vino fino.

Premios 2022:

91 Puntos • Guía Peñín • España

Oro • Concurso Real Casino de Madrid • España

92 puntos • Guía Semana Vitivinícola • España