



VALLE DE NABAL

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Región: Ribera del Duero
Denominación de Origen

Añada: 2020
Vendimiado el 28 de septiembre.

Variedades: Tempranillo 100%

Viñedos: Localización de viñedo entre Gumiel de Izán y Villalbilla de Gumiel, en parcelas a 850 metros de altura, plantadas en vaso hace aproximadamente 40-50 años. Rendimientos en torno a los 5.000 kg/ha. Los suelos son pobres, situados en leves pendientes sobre suelo arcilloso calcáreo.

Vinificación: Se encuba con grano entero y realiza una maceración pre-fermentativa en frío para la extracción de aromas y color.

Con su propia levadura autóctona, para encontrar una diferenciación y personalidad, se arranca la fermentación alcohólica a temperaturas controladas de 25°C. Durante este proceso se realizan remontados suaves diarios finalizando con una maceración post-fermentativa no superior a tres días.

La fermentación maloláctica transcurre a 21°C en depósito y, una vez finalizada, se trasiega el vino a bodega.

Crianza: 9 meses en bodega nueva de roble francés (40%) y americano (60%).

Datos analíticos:

Alc.by Vol: 14,20% • pH: 3,57 • Acidez total: 5,00 g/l • SO₂ total: 90 mg/l • Azúcar residual: <0,3 g/l •



Notas de cata: De color rojo picota y capa alta con una destacada intensidad.

En nariz, representa la tipicidad de la Tempranillo: aroma a arándano fresco y moras. A medida que este vino se abre, presenta notas más lácticas, relacionadas con el yogur de frutos silvestres, mantequillas y, por supuesto, vainillas y especias.

Gracias a la cuidadosa selección de los tostados de madera, se ha logrado esta integración de fruta y especiados tan característica en este vino.

En boca se presenta con cuerpo, equilibrado, sabroso y amplio. Potencia, fruta y acidez integradas con un tanino firme y redondeado. Viveza y estructura hacen de este un vino con gran potencial.

Sugerencia gastronómica: Ideal para maridar con charcutería, quesos semicurados, pescados azules, algunas carnes blancas y rojas asadas, como el cabrito o el cordero.

Admite setas y platos de bacalao salseado, y en general pescados en salsa. Perfecto para pastas con salsa de tomate y un aliado idóneo para tapear con tostas y pinchos variados.

Pautas de conservación y servicio: Conservado en óptimas condiciones (fresco y temperatura constante) este vino mantendrá sus buenas cualidades. Sirva entre 15° y 18° en una copa de vino fina grande.

Premios en 2022:

91 Puntos BEST BUY • Wine Enthusiast (USA)

90 Puntos • Oro en Catavinum