

NABAL *Albillo Mayor* • 桶中发酵

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



葡萄品种 100% 阿比略·马约尔葡萄 (*Albillo Mayor*)

酿酒师: Oscar Navarro

葡萄园: 葡萄来自位于佩尼亚兰达·德·杜埃罗 (*Peñaranda de Duero*) 和古米耶尔德桑 (*Gumiel de Izán*) 小区的微型葡萄园。该葡萄园种植已有70多年, 海拔约850米。

这些葡萄园生长在偏砂壤土上, 朝向北方, 日照较少, 有利于葡萄的缓慢成熟。

酿造工艺: 在经过果皮的轻微冷浸后, 将去梗葡萄压榨, 得到葡萄汁。

发酵使用葡萄自身的酵母在低温下进行, 以保留香气。葡萄汁分别在混凝土坛 (35%)、不锈钢罐 (20%) 以及500升橡木桶 (45%) 中发酵。

陈酿: 葡萄酒在500升的法国橡木桶和相思木桶中与酒泥一同陈酿, 最少八个月。在此期间, 通过搅动酒泥 (*battonage*) 使酒泥悬浮, 从而为葡萄酒增加更多的酒体和丰富感。



品鉴笔记: 酒体呈稻草黄色, 闪烁着明亮的光泽。香气浓郁复杂, 带有淡淡的白色核果香, 同时伴有柑橘香气, 赋予其优雅与层次感。

口感入口顺滑, 令人惊喜的是其清新感以及橡木桶陈酿的良好融合。甜美的风味与良好的酸度平衡, 酒体宽广结构良好, 余味持久, 丰满饱满。

美食搭配建议: 其酸度与结构非常适合搭配野味、蘑菇炒蛋以及白酱意面。鹅肝能让其风味得到最佳呈现。如果你更喜欢海鲜, 可尝试与熏鱼或海鲜汤底的米饭搭配。

保存与饮用建议: 请保持在凉爽且温度稳定的环境中保存, 饮用温度为8°C至10°C。

奖项与评分:

- 92分 • 《Vivir el Vino 指南》• 西班牙, 2024年
- 91分 • 《Peñín 指南》• 西班牙, 2023年
- 90分 • James Suckling • 2023年
- 91分 • Tim Atkin MW