

NABAL *Albillo Mayor • Fermentado en barrica*

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Variedades: 100% Albillo Mayor

Enólogo: Oscar Navarro

Viñedos: La uva proviene de viñedos situados en microparcels en los pueblos de Peñaranda de Duero y Gumiel de Izán. Este viñedo se plantó hace más de 70 años y está localizado a 850 metros sobre el nivel del mar.

Estos viñedos crecen sobre suelos franco-arenosos orientados hacia el norte, con poca exposición solar, lo que favorece una maduración lenta.

Vinificación: Tras una ligera maceración en frío con los hollejos, se prensa la uva despalillada y se obtiene el mosto.

La fermentación arranca con su propia levadura a bajas temperaturas para preservar los aromas. El mosto es fermentado en Ánfora de hormigón (35%), en depósitos de acero inoxidable (20%) y en barricas de 500 litros de capacidad (45%).

Crianza: El vino reposa sobre sus lías en barricas de roble francés y acacia de 500 litros durante un período mínimo de ocho meses, en los cuáles se mueven las lías por el método de battonage para tener las lías en suspensión, lo que aportará más cuerpo y volumen a este vino.



Nota de cata: Color amarillo pajizo con destellos brillantes. En nariz es intenso y complejo con ligeras notas de fruta de hueso blanca acompañadas por notas cítricas que le confieren elegancia y complejidad.

En boca tiene buena entrada, sorprende su frescura y la buena integración del tiempo en barrica. Sensaciones golosas bien equilibradas por su buena acidez, se presenta amplio y bien estructurado con un final persistente y gran volumen.

Sugerencia gastronómica: Su acidez y estructura son ideales para carnes de caza menor, huevos revueltos con setas, pastas con salsas blancas. El foie te hará disfrutarlo al máximo. Si eres más de marisco, pruébalo con pescado ahumado o arroces con fondo marino.

Conservación y servicio: Consérvese fresco y a temperatura constante, sirva entre 8° y 10° C.

Premios y puntuaciones:

- 92 puntos • **Guía Vivir el vino** • España, 2024
- 91 puntos • **Guía Peñín** • España, 2023
- 90 puntos • **James Sucking** • 2023
- 91 puntos • **Tim Atkin MW**