

NABAL Crianza

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Rebsorten: 100% Tempranillo

Weinbauer: Oscar Navarro

Weinberge: Auf Mikroparzellen in über 860 m Höhe zwischen den Ortschaften Gumiel de Izán und Villanueva de Gumiel gelegen, haben diese Weinberge ein Durchschnittsalter von etwa 80 Jahren. Sie wurden an einem strategischen Standort auf armen, lehmig-tonigen Böden mit Anteilen von Kies, Steinen und Sanden gepflanzt, was besondere Komplexität verleiht und sehr langsame Reifezeiten ermöglicht.

Weinbereitung: Die besten Trauben werden von Hand selektiert und ohne Pressung, mittels Schwerkraft, in Edelstahltanks eingebracht.

Nach einer kalten Mazeration zur optimalen Extraktion von Aromen und Farbe beginnt die alkoholische Gärung mit der eigenen Hefe bei kontrollierten 25 °C, begleitet von sanften und häufigen Überpumpungen.

Die malolaktische Gärung erfolgt in Edelstahltanks und auf der Feinhefe in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche.



Reifung: Er reift vierzehn Monate lang zu 80 % in französischer und zu 20 % in amerikanischer Eiche. Diese entscheidende Barrique-Phase prägt Aroma und Struktur des Weins.

Verkostungsnoten: Sehr lebhaftes Granatrot mit hoher Dichte und Tiefe, sauberem und glänzendem Erscheinungsbild. In der Nase entfalten sich sortentypische Aromen reifer roter Früchte, untermalt von würzigen und süßen Noten. Am Gaumen kraftvoll und ausdrucksstark, bei gleichzeitigem Gleichgewicht zwischen Frucht und edlem Holz.

Kulinarische Empfehlungen: Ein idealer Wein zur Begleitung von Braten und traditionellen Eintöpfen, Wildbret und gereiftem Käse. Serviert zu rotem Fleisch, Geflügel, Gemüse oder sogar gegrilltem Fisch entfaltet er zusätzliche Aromen und Charaktere, die die Tiefe dieses Weins voll zur Geltung bringen.

Lagerung und Servierempfehlung: Kühl und bei konstanter Temperatur lagern. Serviertemperatur: 16–18 °C.

Auszeichnungen und Bewertungen

93 Punkte • Wine Enthusiast

91 Punkte • James Suckling

92 Punkte • Tim Atkin MW 2025 Ribera del Duero

92 Punkte • Guía Vivir el Vino 2025