

NABAL 陈酿

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



品种： 100% 丹魄 (Tempranillo)

酿酒师： 奥斯卡·纳瓦罗 (Oscar Navarro)

葡萄园： 这些葡萄园位于古米耶尔德桑 (Gumiel de Izán) 与古米耶尔新村 (Villanueva de Gumiel) 之间的微型地块，海拔超过860米，平均树龄约80年。

葡萄园种植在土壤贫瘠的壤粘土上，地表混有砾石、石块和砂土，这赋予葡萄酒特殊的复杂性，并带来非常缓慢的成熟周期。

酿造工艺： 精选最佳葡萄手工采摘，葡萄未经压榨，通过重力进入不锈钢罐。

经过冷浸以提取香气和色泽潜力后，开始使用葡萄自身酵母在25°C控制温度下进行酒精发酵，过程中轻柔且频繁进行浸渍。

苹果酸乳酸发酵在不锈钢罐中进行，同时部分在美国橡木和法国橡木桶中与酒泥共存发酵。



陈酿： 在橡木桶中陈酿十四个月，其中80%为法国橡木，20%为美国橡木。这一重要的桶陈阶段将塑造葡萄酒的香气与结构。

品鉴笔记： 酒体呈深红宝石色，非常浓郁且层次丰富，外观清澈明亮。香气展现成熟红色水果的品种特征，伴有香料和甜美的背景气息。入口强劲而富有表现力，同时保持果味与优质橡木的平衡。

美食搭配建议： 这款酒非常适合搭配烤肉和传统炖菜、狩猎肉类以及陈年奶酪。与红肉、鸡肉、蔬菜，甚至烧烤鱼类一起饮用时，可带出额外风味和层次，充分展现葡萄酒的深度。

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16°C至18°C。

奖项与评分：

93 分 • Wine Enthusiast

91 分 • James Suckling

92 分 • Tim Atkin MW 2025 Ribera del Duero

92 分 • 《Vivir el Vino 指南》2025