

NABAL Crianza

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Variedad: 100% Tempranillo

Enólogo: Oscar Navarro

Viñedos: Localizados en micro parcelas a más de 860 metros de altura entre los pueblos de Gumiel de Izán y Villanueva de Gumiel, estos viñedos tienen una media de edad en torno a 80 años.

Se plantaron en un lugar estratégico sobre suelos pobres franco-arcillosos con superficies que mezclan grava, piedra y arenas, lo que otorga una complejidad especial y unos tiempos muy lentos de maduración.

Vinificación: Las mejores uvas son seleccionadas a mano e ingresan en tanques de acero inoxidable sin estrujar, por gravedad.

Tras una maceración en frío para extraer su potencial de aromas y color, arranca la fermentación alcohólica con su propia levadura, a una temperatura controlada de 25°C, con remontados suaves y frecuentes.

La fermentación maloláctica se produce en depósitos de acero inoxidable y sobre sus lías en barricas de roble americano y francés.



Crianza: Permanece durante catorce meses en 80% roble francés y 20% en roble americano. Esta importante fase en barrica perfilará su aroma y estructura.

Nota de cata: Color granate muy vivo de gran densidad y profundidad, con un aspecto limpio y brillante. En nariz presenta aromas varietales de fruta roja madura, con un fondo especiado y dulce. Entrada potente y expresiva en boca manteniendo el equilibrio entre fruta y madera noble.

Sugerencias gastronómicas: Es un vino ideal para acompañar asados y guisos tradicionales, caza mayor y quesos curados.

Cuando se sirve con carne roja, pollo, verduras e incluso el pescados hechos a la brasa, adquiere sabores y caracteres adicionales que hacen descubrir la profundidad de este vino.

Conservación y servicio: Consérvese fresco y a temperatura constante. Servir entre 16° C y 18° C.

Premios y puntuaciones

93 puntos • Wine Enthusiast

91 puntos • James Suckling

92 Puntos • Tim Atkin MW 2025 Ribera del Duero

92 points • Guía Vivir el Vino 2025