

NABAL *Gran Reserva* 2016

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Fecha de vendimia: 15 de octubre de 2016

Varietades: Tempranillo 90% • Merlot 8 %
• Albillo Mayor 2%

Enólogos: Oscar Navarro, Rebeca Tomé y
Noelia Hinojar

Datos analíticos:

Alc. Por Vol: 14,9% • pH: 3,57 • Acidez total: 5,03 g/l
• SO2 total: 82 mg/l • Azúcares residuales: 0.25 g/l •

Viñedos: Las uvas de la variedad tempranillo provienen de microparcels situadas en suelos muy pobres y poco evolucionados de Gumiel de Izán, plantados entre 1900 y 1930, algunas de ellas de "Pie Franco", viñas que resistieron a la filoxera y que conservan la raíz autóctona de la variedad original.

Características climatológicas: La añada 2016 fue excelente tanto en cantidad como en calidad. Puede considerarse un año excepcionalmente cálido, lo que aumentó la concentración de polifenoles en las uvas

Vinificación: Vendimia manual en cajas de 15 Kg. A la entrada en bodega se lleva a cabo una selección del racimo, determinando la buena maduración del raspón, ya que la mayor parte de estos racimos van a ser encubados íntegramente y sin despallillar a depósitos de baja capacidad. Se realiza una maceración pre-fermentativa en frío para la extracción de aromas varietales y color, le sigue una fermentación alcohólica a temperatura controlada (26-28°C) y una posterior maceración post fermentativa con sus hollejos. Tras esta etapa, el vino realiza la fermentación maloláctica en barrica 100% roble francés de primer uso.



Crianza: 26 meses de crianza en barrica 100% roble francés. El roble seleccionado para este vino procede de los mejores bosques franceses, con unos granos muy finos y un tostado medio largo para una mejor integración de la madera en el vino.

Nota de cata: De color cereza granate y ribete rubí. En nariz es fino, goloso, elegante, con un marcado carácter varietal y suave tostado. Recuerdos balsámicos muy complejos predominando los anisados y el regaliz, fruta negra madura sobre fondo de sotobosque y un matiz floral que evoca a la violeta. Complejo y expresivo.

En boca es redondo, estructurado y voluminoso. En retronasal reaparecen los finos tostados sobre la fruta negra. Taninos sedosos dentro de una estructura potente, con gran persistencia y elegancia. Un vino intenso, potente, concentrado y largo.

Sugerencias gastronómicas: Ideal con asados y guisos tradicionales, caza mayor y quesos curados. Cuando se disfruta con carne roja, pollo, verduras e incluso pescado hechos a la brasa, adquiere sabores y caracteres adicionales que realmente hacen descubrir la profundidad de este vino.

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

Premios en 2022 - 2023

93 puntos • Tim Atkin MW,

en el Annual Report 2022 de Ribera del Duero

Gran Oro • Concurso de vinos Real Casino Madrid