

NABAL *Gran Reserva*

RIBERA DEL DUERO



Rebsorten: *Tempranillo • Merlot • Albillo Mayor*

Weinbauer: *Oscar Navarro*

Weinberge: *Die Mikroparzellen der Weinberge für diesen Wein befinden sich zwischen Gumiel de Izán und Tubilla del Lago und wurden zwischen 1900 und 1930 gepflanzt, einige davon wurzelecht („Pie Franco“).*

Die durchschnittliche Höhe beträgt 890 Meter, was eine langsame Reifung ermöglicht. Der Ertrag pro Hektar liegt bei weniger als 1.000 kg/ha, was zu einer hohen Traubenqualität führt.

Weinbereitung: *Manuelle Lese in 15-kg-Kisten. Die leicht überreifen Trauben werden mit einem Anteil von 80 % Ganztrauben (mit Rappen) ebenfalls von Hand eingemaischt.*

Nach einer Kaltmazeration vor der Gärung beginnt die alkoholische Gärung mit autochthonen Hefen, gefolgt von einer postfermentativen Maischestandzeit mit den Schalen.

Nach Abschluss dieser Phase durchläuft der Wein die malolaktische Gärung in neuen französischen Eichenfässern.

Reifung: *26 Monate in Barriques aus 100 % französischer Eiche. Das für diesen Wein ausgewählte Holz stammt aus den besten französischen Wäldern, mit sehr feiner Maserung und einer mittellangen Toastung, um eine bessere Integration des Holzes in den Wein zu gewährleisten.*



Verkostungsnoten: *Granatkirschrote Farbe mit rubinrotem Rand. In der Nase fein, verführerisch und elegant, mit ausgeprägtem Sortencharakter und zarter Röstaromatik. Komplexe balsamische Noten von Anis, Lakritz, reifer schwarzer Frucht, Unterholz sowie eine florale Nuance von Veilchen. Vielschichtig und ausdrucksstark.*

Am Gaumen rund, strukturiert und voluminös, mit seidigen Tanninen und kraftvoller Persistenz. Im Retronsalbereich treten feine Röstaromen über der schwarzen Frucht hervor. Ein intensiver, konzentrierter, langer und eleganter Wein.

Kulinarische Empfehlungen: *Ideal zu gebratenem Lamm oder Wildgerichten. Perfekt als Begleiter zu Pilz- oder Trüffelgerichten, die seine balsamischen Noten hervorheben, oder zu leicht gewürzten Speisen, die die Komplexität und die würzigen Nuancen des Nabal Gran Reserva unterstreichen.*

Lagerung und Servierempfehlung: *Kühl und bei konstanter Temperatur lagern. Bei einer Temperatur zwischen 16 °C und 18 °C servieren.*

Auszeichnungen und Bewertungen:

95 punkte • *Wine Enthusiast (Cellar Selection) 2025*

96 punkte • *Guía Gourmets 2024 (Spanien)*

93 punkte • *James Suckling 2024*