

NABAL *Gran Reserva*

RIBERA DEL DUERO



品种：丹魄 (Tempranillo)
• 美乐 (Merlot) • 阿比略·马约尔 (Albillo Mayor)

酿酒师：奥斯卡·纳瓦罗 (Oscar Navarro)

葡萄园：本酒所用的微型葡萄园分布在古米耶尔德桑 (Gumiel de Izán) 与图比利亚德尔拉戈 (Tubilla del Lago) 之间，种植于1900年至1930年间，其中部分为“自根” (Pie Franco) 葡萄树。平均海拔约890米，葡萄成熟周期缓慢。每公顷产量低于1000公斤，保证了葡萄的高品质。

酿造工艺：葡萄手工采摘，装入15公斤的小箱子。葡萄略微过熟，其中80%保留果梗，入罐过程亦为手工操作。经过冷浸前发酵后，使用本土酵母开始酒精发酵，随后进行果皮后浸，以充分提取香气与色泽。此阶段完成后，酒液在新法国橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵。

陈酿：在100%法国橡木桶中陈酿26个月。所选橡木来自法国优质森林，木纹细密，采用中长时间烘烤，以实现橡木与葡萄酒的最佳融合。



品鉴笔记：酒体呈樱桃宝石红色，带有红宝石色边缘。香气细腻、甜美、优雅，展现品种特征和轻微烘烤感。复杂的香气包括茴香、甘草、成熟黑色水果、林下植物气息，以及淡淡的紫罗兰花香，整体复杂而富有表现力。

口感圆润饱满，结构良好，酒体丰厚，单宁丝滑，余味强劲持久。鼻后香气中，果味上方带有细腻的烘烤香。整体表现为浓郁、集中、悠长且优雅的葡萄酒。

美食搭配建议：非常适合搭配烤羊肉或大型野味。也可搭配蘑菇或松露菜肴，以突出其香气层次，或略带香料的菜肴，以增强 Nabal Gran Reserva 的复杂性和香料气息。

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：

95 分 • Wine Enthusiast (Cellar Selection) 2025

96 分 • 《Guía Gourmets》2024 (西班牙)

93 分 • James Suckling 2024