

NABAL *Gran Reserva*

RIBERA DEL DUERO



Variedad: Tempranillo • Merlot • Albillo Mayor

Enólogo: Oscar Navarro

Viñedos: Las microparcels de viñedo para este vino están localizadas entre Gumiel de Izán y Tubilla del Lago, plantados entre 1900 y 1930, algunas de ellas de “Pie Franco”.

La altura media es de 890 metros, manteniendo maduraciones lentas. El rendimiento por hectárea es menos de 1.000kg/ha, resultando en una alta calidad de la uva.

Vinificación: Vendimia manual en cajas de 15 Kg. La uva, ligeramente sobremadurada y con un 80% de raspón se encuba también de forma manual.

Tras una maceración pre-fermentativa en frío, comienza la fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, seguida de una maceración post fermentativa con hollejos.

Finalizada esta etapa, el vino realiza la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés.

Crianza: 26 meses 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 carácter varietal y suave tostado. Complejos recuerdos balsámicos de anisados, regaliz, fruta negra madura, sotobosque y un matiz floral de violeta. Complejo y expresivo.

En boca es redondo, estructurado y voluminoso, con taninos sedosos y potente persistencia. En retronasal destacan los tostados finos sobre la fruta negra. Vino intenso, concentrado, largo y elegante.

Sugerencias gastronómicas: Ideal con cordero asado o carne de caza mayor. Perfecto para acompañar platos de setas o trufa que eleven sus notas balsámicas, o platos ligeramente especiados que resalten la complejidad y las notas especiadas de Nabal Gran Reserva.

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

Premios y puntuaciones

95 points • Wine Enthusiast (Cellar Selection) 2025

96 points • Guía Gourmets 2024 (España)

93 points • James Suckling 2024