

NABAL *Reserva • Selección de la familia*

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Variedades: Tempranillo y Albillo Mayor

Enólogos: Oscar Navarro

Viñedos: Uvas seleccionadas de viñedos situados a 900 metros de altura, distribuidos en microparcels entre los pueblos de Villalbilla de Gumiel y Gumiel de Izán. Son suelos franco-arcillosos y franco-arenosos, con una edad entre 90 y 100 años, conservando una calidad única que favorece tratamientos orgánicos y sostenibles.

Vinificación: Las uvas, recogidas en cajas de 15 kilos, se seleccionan manualmente, se encuban, con grano entero, en depósitos de acero inoxidable donde comienzan una maceración a 10°C durante tres días. Esto permitirá extraer al máximo los aromas varietales.

La fermentación alcohólica arranca de forma espontánea con sus propias levaduras. Durante este tiempo se llevan a cabo controles diarios de calidad y remontados suaves para que la temperatura no sobrepase los 26°C. La segunda fermentación se lleva a cabo principalmente en barricas nuevas de roble americano y francés.

Crianza: Crianza de 20 meses en barricas de alta gama de roble francés de los bosques Allier y Vosges.



Nota de cata: Intenso color rojo picota ya con tenues notas violáceas, procedentes de su crianza en bodega.

Nariz de gran sutileza con aromas a frutas maduras muy bien conjuntadas con aromas que van desde los especiados y vainillas, hasta el tentador aroma de café o tostados.

Muy complejo y potente en boca, de final prolongado y acidez equilibrada. Taninos afinados, maduros y suaves que llenan el paladar de interesantes sensaciones. Se percibe un vino de guarda muy fresco, redondo y persistente.

Sugerencias gastronómicas: Ideal con asados y guisos tradicionales, caza mayor y quesos curados. Cuando se sirve con carne roja, pollo, verduras e incluso el pescado 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:

Oro • Mundus Vini 2025, Alemania

Oro • Berliner Wein Trophy 2025, Alemania

Oro • ICEX Wines from Spain Awards 2025