

# NABAL Reserva • 家族精选

RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



**品种：** 丹魄 (Tempranillo)  
与阿比略·马约尔 (Albillo Mayor)

**酿酒师：** 奥斯卡·纳瓦罗 (Oscar Navarro)

**葡萄园：** 精选自海拔900米的葡萄园，分布在古米耶尔比亚 (Villalbilla de Gumiel) 和古米耶尔德桑 (Gumiel de Izán) 之间的微型地块。土壤为壤粘土和壤砂土，葡萄树龄在90至100年之间，保持独特品质，适合有机与可持续种植管理。

**酿造工艺：** 葡萄以15公斤的箱子采收后手工挑选，整粒入不锈钢罐进行冷浸3天 (10°C)，以充分提取品种香气。

酒精发酵自发进行，使用葡萄自身酵母。期间每日进行品质监控，并轻柔搅拌，使温度不超过26°C。第二次发酵主要在新法国橡木和美国橡木桶中进行。

**陈酿：** 在法国奥利耶 (Allier) 和沃日 (Vosges) 森林的高档橡木桶中陈酿20个月。



**品鉴笔记：** 酒体呈浓郁的樱桃红色，带有淡淡的紫色调，源自橡木桶陈酿。

香气细腻，成熟水果的香味与香料、香草，甚至诱人的咖啡和烘烤香气完美融合。

口感复杂而浓烈，余味悠长，酸度平衡。单宁精致成熟柔顺，充满口腔，带来丰富有趣的感受。整体表现出一款陈年潜力极佳、清新圆润且持久的葡萄酒。

**美食搭配建议：** 非常适合搭配烤肉和传统炖菜、大型野味及陈年奶酪。与红肉、鸡肉、蔬菜，甚至烧烤鱼类搭配时，可带出额外风味和层次，充分展现葡萄酒的深度。

**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：

金奖 • 2025年 Mundus Vini, 德国

金奖 • 2025年 柏林葡萄酒奖 (Berliner Wein Trophy), 德国

金奖 • 2025年 ICEX 西班牙葡萄酒奖