

NABAL Rosé • Rosado de Lágrima

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Variedades: 85% Tempranillo • 10% Garnacha
• 5% Albillo Mayor
Enólogo: Oscar Navarro

Viñedos: La variedad Tempranillo procede de diferentes parcelas situadas en Aranda de Duero y Gumiel de Izán, plantadas en los años 90 en suelos profundos de arcilla calcárea a una altitud de 800 metros sobre el nivel del mar.

Las uvas Garnacha y Albillo Mayor provienen de viñedo viejo plantado en vaso, situado entre los municipios de Valdeande y Gumiel de Izán, a 850-950 metros sobre el nivel del mar.

Vinificación: Tras una selección manual de los racimos, la uva entra en los depósitos por gravedad con grano entero ligeramente estrujado. Después realiza una corta maceración a 7°C permaneciendo en contacto con los hollejos durante aproximadamente 5 horas para una correcta extracción de color y liberación de los precursores del aroma. Tras este proceso se extrae el mosto a través del método de sangrado. Seguidamente se procede a una fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a bajas temperaturas (8-15°C). Tras su estabilización, este vino se embotelló en enero 2025.



Después realiza una corta maceración a 7°C permaneciendo en contacto con los hollejos durante aproximadamente 5 horas para una correcta extracción de color y liberación de los precursores del aroma.

Tras este proceso se extrae el mosto a través del método de sangrado. Seguidamente se procede a una fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a bajas temperaturas (8-15°C).

Nota de Cata: Atractivo y brillante color rosa pálido. Densas lágrimas se deslizan por la copa al girarla. Expresión fina y elegante con aromas varietales a fruta roja, como fresa, reminiscencias florales a rosa salvaje sobre un sutil fondo goloso.

En boca es fresco y sedoso; la entrada es amplia y envolvente, con una buena estructura y un final largo y persistente.

Sugerencias Gastronómicas: Perfecto como aperitivo y para acompañar pescados y mariscos, así como platos de pasta y arroces. También combina con carnes blancas y caza menor, guisos ligeros o comida oriental no muy picante.

Conservación y servicio: Consérvese fresco y a temperatura constante. Servir entre 8° C y 10° C.

Premios y puntuaciones

92 Puntos • Guía Vivir el Vino • España

Oro • Gran Casino de Madrid • España

91 Puntos • Guía Semana Vitivinícola • España

Oro • Premios Sakura 2023 • Japón