

VALLE DE NABAL *Tempranillo*

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Variedad: 100% Tempranillo

Enólogo: Oscar Navarro

Viñedos: Situados entre Gumiel de Izán y Peñaranda de Duero, en parcelas a 850 metros de altura, plantadas en vaso hace aproximadamente 40-50 años sobre suelos arcillosos calcáreos situados en leves pendientes.

Vinificación: Se encuba con grano entero y se realiza una maceración pre-fermentativa en frío para la extracción de aromas y color.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo con su propia levadura autóctona, para encontrar una diferenciación y personalidad, a temperaturas controladas de 23°C. Durante este proceso se realizan remontados suaves diarios hasta conseguir la fruta y frescura deseadas.

La fermentación maloláctica transcurre a 21°C en depósito y, una vez finalizada, se trasiega el vino a bodega.

Crianza: 9 meses en bodega de roble francés (40%) y americano (60%).



Nota de cata: Color rojo picota y capa media alta.

En nariz, presenta aromas de arándano fresco y violeta, acompañado de un sutil recuerdo de su paso por bodega y evolucionando hacia aromas de miel.

En boca se presenta vivo, con cuerpo, estructura y bien equilibrado. Potencia, fruta y acidez, integradas con un tanino firme y redondeado. Con final prolongado y un retrogusto de fruta madura.

Sugerencias gastronómicas: Ideal para combinar con charcutería, pescados azules en salsa y algunas carnes blancas y rojas asadas, como el cordero o el queso semicurados. Es un aliado idóneo para tapear con tostas y pinchos variados.

Conservación y servicio: Conservar en lugar fresco y a temperatura constante. Servir entre 15°C y 18°C.

Premios y puntuaciones:

95 Puntos • Wine Enthusiast Cellar Selection 2024

93 Puntos • Guía de Vinos Gourmet 2024

92 Puntos • Guía Vivir el Vino 2024

90 Puntos • Guía Peñín 2024