

VALLE DE NABAL *Tempranillo*

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



品种：100% 丹魄 (Tempranillo)

酿酒师：奥斯卡·纳瓦罗 (Oscar Navarro)

葡萄园：位于古米耶尔德桑 (Gumiel de Izán) 和佩尼亚兰达·德·杜埃罗 (Peñaranda de Duero) 之间，海拔约850米的地块，采用乔木栽培方式种植，种植时间约40-50年，土壤为石灰粘土，地势略有坡度。

酿造工艺：整粒葡萄入罐，进行冷浸前发酵，以提取香气和色泽。酒精发酵使用葡萄自身的天然酵母，在23°C可控温度下进行，以彰显葡萄酒的独特性与个性。发酵过程中每日轻柔进行浸渍，以获得理想的果味和清新感。

苹果酸乳酸发酵在21°C的罐中完成，完成后酒液转入橡木桶陈酿。

陈酿：在法国橡木桶 (40%) 和美国橡木桶 (60%) 中陈酿9个月。



品鉴笔记：酒体呈樱桃红色，中至深色泽。

香气方面，带有新鲜蓝莓和紫罗兰的果香，伴随轻微的橡木桶痕迹，并逐渐发展出蜂蜜香气。

口感生动饱满，酒体结构良好且平衡。果味、酸度与坚实圆润的单宁完美融合，酒力充足，余味悠长，带有成熟果实的回味。

美食搭配建议：非常适合搭配熟食、蓝鳍鱼类酱汁菜，以及部分烤白肉和红肉，如小山羊或羊肉，以及半硬奶酪。同时也适合作为下酒小吃，搭配多样的面包片和小吃。

保存与饮用建议：请在凉爽且温度稳定的环境中保存，饮用温度为15°C至18°C。

奖项与评分：

95分 • Wine Enthusiast Cellar Selection 2024

93分 • 《Gourmet 葡萄酒指南》2024

92分 • 《Vivir el Vino 指南》2024

90分 • 《Peñín 指南》2024