

NABAL Reserva • Selección de la familia 2018

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Fecha de vendimia: 10 de octubre de 2018

Variedades: Tempranillo 100%

Énólogos: Oscar Navarro

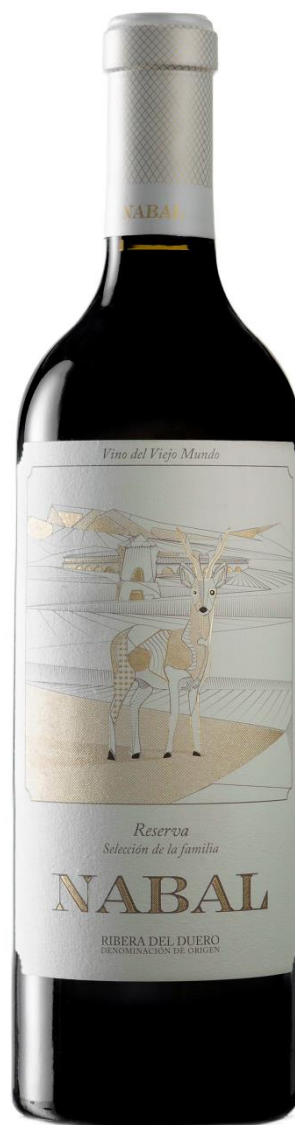
Datos analíticos:

Alc.: 14,6% Vol % • pH: 3,72 • Acidez total: 5,15 g/l •
SO₂ total: 40 mg/l • Azúcar residual: <0,2 g/l •

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.

Características climatológicas: La añada 2018 estuvo condicionada por un invierno seco, seguido de una primavera lluviosa y con temperaturas más frías de lo habitual, que resultaron en un ligero retraso en la maduración.

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 barrica.

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 2023- 2024

93 puntos • Wine & Spirits Magazine 2024, EE. UU.

95 puntos • Guía Vivir el Vino 2024

94 puntos • Wine Enthusiast 2023, EE. UU.

Oro • Mundus Vini 2023, Alemania

91 puntos • James Suckling 2023