

# NABAL *Gran Reserva* 2016

RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



**Fecha de vendimia:** 15 de octubre de 2016

**Varietades:** Tempranillo 90% • Merlot 8 %  
• Albillo Mayor 2%

**Enólogo:** Oscar Navarro

### **Datos analíticos:**

Alc. Por Vol: 14,9% • pH: 3,57 • Acidez total: 5,03 g/l  
• SO2 total: 82 mg/l • Azúcares residuales: 0.25 g/l •

**Viñedos:** Las uvas de la variedad tempranillo provienen de microparcels situadas en suelos muy pobres y poco evolucionados de Gumiel de Izán, plantados entre 1900 y 1930, algunas de ellas de "Pie Franco", viñas que resistieron a la filoxera y que conservan la raíz autóctona de la variedad original.

**Características climatológicas:** La añada 2016 fue excelente tanto en cantidad como en calidad. Puede considerarse un año excepcionalmente cálido, lo que aumentó la concentración de polifenoles en las uvas

**Vinificación:** Vendimia manual en cajas de 15 Kg. A la entrada en bodega se lleva a cabo una selección del racimo, determinando la buena maduración del raspón, ya que la mayor parte de estos racimos van a ser encubados íntegramente y sin despallillar a depósitos de baja capacidad. Se realiza una maceración pre-fermentativa en frío para la extracción de aromas varietales y color, le sigue una fermentación alcohólica a temperatura controlada (26-28°C) y una posterior maceración post fermentativa con sus hollejos. Tras esta etapa, el vino realiza la fermentación maloláctica en barrica 100% roble francés de primer uso.



**Crianza:** 26 meses de crianza en barrica 100% roble francés. El roble seleccionado para este vino procede de los mejores bosques franceses, con unos granos muy finos y un tostado medio largo para una mejor integración de la madera en el vino.

**Nota de cata:** De color cereza granate y ribete rubí. En nariz es fino, goloso, elegante, con un marcado carácter varietal y suave tostado. Recuerdos balsámicos muy complejos predominando los anisados y el regaliz, fruta negra madura sobre fondo de sotobosque y un matiz floral que evoca a la violeta. Complejo y expresivo.

En boca es redondo, estructurado y voluminoso. En retronasal reaparecen los finos tostados sobre la fruta negra. Taninos sedosos dentro de una estructura potente, con gran persistencia y elegancia. Un vino intenso, potente, concentrado y largo.

**Sugerencias gastronómicas:** Ideal con asados y guisos tradicionales, caza mayor y quesos curados. Cuando se disfruta con carne roja, pollo, verduras e incluso pescado hechos a la brasa, adquiere sabores y caracteres adicionales que realmente hacen descubrir la profundidad de este vino.

**Conservación y servicio:** Consérvese fresco y a temperatura constante. Servir a temperatura entre 16° C y 18°C.

### **Premios en 2023**

**92 puntos** • James Suckling 2023

**96 puntos** • Guía Vivir el Vino 2024

**93 puntos** • Guía de Vinos Gourmet 2024

**Gran Oro** • Concurso de vinos Real Casino Madrid