



NABAL *Albillo Mayor • Fermentado en barrica*

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Región: Ribera del Duero
Denominación de Origen

Cosecha: 2021
Vendimiado el 27 de septiembre

Variedades: Albillo Mayor 100%

Viñedos: La uva Albillo Mayor proviene de viñedos situados en microparcels en los pueblos de Peñaranda de Duero y Gumiel de Izán. Este viñedo se plantó hace más de 70 años y está localizado entre 860 y 900 metros sobre el nivel del mar.

Estos viñedos crecen sobre suelos franco-arenosos orientados hacia el norte, con poca exposición solar, lo que favorece una maduración lenta. La Albillo Mayor se vendimia fresca para preservar sus aromas y su potencial de envejecimiento.

Vinificación: Tras una ligera maceración en frío con los hollejos, se prensa la uva despallada y se obtiene el mosto, que una vez desfangado procederemos a fermentar.

La fermentación se arranca con levadura autóctona a bajas temperaturas para preservar los aromas parcialmente en Amphora (35%), Inox (20%) y en barricas de roble francés de 500 litros de capacidad (45%).

Crianza: El vino reposa sobre sus lías en barricas de roble francés y acacia de 500 litros durante un período mínimo de ocho meses, en los cuáles se mueven las lías por el método de battonage para tener las lías en suspensión, lo que aportará más cuerpo y volumen a este vino.



Nota de cata: Color amarillo pajizo con destellos brillantes. En nariz es intenso y complejo con ligeras notas de fruta de hueso blanca acompañada por un recuerdo a plantas de infusión como hinojo, anís o manzanilla.

En boca tiene buena entrada, sorprende su frescura y la buena integración del tiempo en barrica. Sensaciones golosas bien equilibradas por su buena acidez, se presenta amplio y bien estructurado con un final persistente.

Sugerencia gastronómica: Su acidez y estructura son ideales para carnes de caza menor, huevos revueltos con setas, pastas con salsas blancas. El foie te hará disfrutarlo al máximo. Si eres más de marisco, pruébalo con pescado ahumado, crustáceos o arroces con fondo marino.

Pautas de conservación y servicio: Conservado en óptimas condiciones (fresco y temperatura constante) este vino mantendrá sus buenas cualidades. Sirva entre 8° y 10° C en una copa de vino fina grande.

Datos analíticos:

Alc.: 12,8% Vol. • pH: 3,34 • Acidez total: 5,35 g/l • SO2 total: 40 mg/l • Azúcares residuales 0,3 g/l •

Premios 2022:

91 puntos • **Guía Peñín** • España

91 puntos • **Informe de Ribera del Duero 2022 de Tim Atkin MW**



NABAL
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN