

NABAL



TINTO NABAL CRIANZA 2012. TEMPRANILLO 100%
PRODUCCIÓN: 40.000 BOTELLAS (75 CL.)

VIÑEDO:

Las viñas que dan origen a este vino están situadas en los alrededores de la Villa de Lerma, en el Valle del Río Arlanza, afluente del conocido Río Duero.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Vendimiado a mano en su punto óptimo de maduración en cajas de 15 kgs. Los racimos pasan por la mesa de selección y a continuación se despalillan. Las uvas son encubadas en pequeños depósitos de acero inoxidable donde se mantienen unos días en frío, con una lenta fermentación a 26°C. Una crianza de 12 meses en bodega de roble francés y americano da lugar a un vino afrutado y fino.

ANÁLISIS SENSORIAL

VISTA: Color rojo oscuro con ribetes morados, claros y vívidos.

NARIZ: Interesante y complejo. Los aromas florales al principio se desarrollan en aromas de frutas negras con matices interesantes de madera. Y al final, destacando las notas típicas de la uva 'tempranillo' de Arlanza

BOCA: Equilibrado y complejo. Buena concentración de fruta bien integrada con acidez muy viva y taninos suaves y agradables. Una amplitud larga y fresca; un vino que te invita seguir bebiendo.

FECHA DE CATA:

Septiembre 2014

Grado Alcohólico	13,8° Vol.
Acidez Total	6,2 gr/l.
Acidez Volátil	0,45 gr/l.
Libre (SO2)	32 gr/l.
pH	3.62

