

90

PUNTOS
TANZER

90

PUNTOS
PEÑIN

NABOT RESERVA

VINO

| | |
|--------------------------------|----------------|
| Nombre: | NABOT |
| Tipo de vino: | Tinto Reserva |
| Cosecha: | 2008 |
| Denominación de Origen: | D.O.Ca. Rioja |
| Zona de procedencia: | Rioja Alta |
| Graduación: | 14,5 % |
| Producción total: | 8.270 botellas |

VITICULTURA

| | |
|-------------------------------------|----------------------|
| Variedades de uva: | 100% Tempranillo |
| Carácter viñedos: | Sostenible - 70 años |
| Municipio viñedo: | Gimileo |
| Sistema de conducción vides: | Vaso |
| Composición suelos: | Canto rodado |
| Rango de altitud viñedos: | 480-520 m |
| Riego en los viñedos: | No |
| Vendimia en verde: | No |
| Fecha de vendimia: | 21 Octubre |
| Tipo de vendimia: | Manual |

ELABORACIÓN

| | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| Despallado racimos: | Si |
| Estrujado uvas: | Suave |
| Maceración prefermentativa: | 3 días |
| Tipo de maceración: | Suaves remontados |
| Fermentación: | Espontanea y controlada |
| Crianza en barrica: | 18 meses |
| Trasiegos: | Semestralmente por gravedad |
| Tipo de roble: | Frances,americano,europeo |
| Tostado barricas: | Medio + |
| Filtrado: | No |

CURIOSIDAD

Los tres viñedos de los que proceden las uvas, superan los 70 años de edad media y están plantados en canto rodado.

NOTAS DE CATA

Vista: Color rojo muy profundo, casi negro con menisco amarotado. Tinta la copa.

Nariz: Muy intenso. Fondo de fruta negra. Caramelo, especias, notas lácticas y algún toque mineral.

Boca: Elegante e intenso. Destaca su cremosidad. Floral en el postgusto con suave acidez. Tánico pero redondo, goloso y potente y con una gran persistencia.

MARIDAJE

Recomendaciones: Asados de carne, cocidos tradicionales, jamón ibérico, quesos curados, etc...

Temperatura de consumo: 17°C.

CONSERVACIÓN

Se recomienda que este vino sea decantado antes de su consumo para así disfrutar de su complejidad.

BODEGAS
SANTALBA

AVDA. DE LA RIOJA S/N · GIMILEO · LA RIOJA · ESPAÑA
TEL. +34 941 304 231 · FAX. +34 941 304 326 · santalba@santalba.com