



NABOT SINGLE VINEYARD

VINO

Nombre:	NABOT VIÑEDO UNICO
Tipo de vino:	Tinto de Autor
Denominación de Origen:	D.O.Ca. Rioja
Zona de procedencia:	Rioja Alta

VITICULTURA

Variedades de uva:	80%Tempranillo+20%otras
Carácter viñedos:	Sostenible - +100 años
Municipio viñado:	Gimileo
Sistema de conducción vides:	Vaso
Composición suelos:	Aluvial
Rango de altitud viñedos:	450 m
Riego en los viñedos:	No
Vendimia en verde:	No
Fecha de vendimia:	22 octubre
Tipo de vendimia:	Manual en cajas de 12 Kg

ELABORACIÓN

Despalillado racimos:	Si
Estrujado uvas:	Si. Muy suave.
Maceración prefermentativa:	4 días
Tipo de maceración:	Remontados suaves diarios
Fermentación:	Espontanea. Maloláctica en barrica
Crianza en barrica:	17 meses
Trasiegas:	Semestralmente por gravedad
Tipo de roble:	Francés, europeo, americano
Tostado barricas:	Intenso
Filtrado:	No

CURIOSIDAD

El viñado del que proceden las uvas, supera los 100 años de edad, posiblemente pre-filoxéricos. Las técnicas de viticultura durante todo el año son específicas, ecológicas-sostenibles y muy controladas.

NOTAS DE CATA

Vista: Color rojo picota, casi negro. Muy profundo. Tinta la copa dejando una intensa lamina de glicerina.

Nariz: Intensa fruta madura, violetas, casis. Notas de tabaco, cacao, toffee, regaliz y minerales.

Boca: Elegantisimo. Mucha corpulencia, pero con cremosidad y suaves toques frutales en el postgusto. Vuelve la fruta madura. Enorme persistencia y potencial de envejecimiento.

MARIDAJE

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

Temperatura de consumo: 17°C.

CONSERVACIÓN

Su elaboración natural sin filtrado hace recomendable decantarlo para disfrutar de toda su complejidad.