vinetur

Nabal rescata una tradición autóctona y milenaria con el lanzamiento de un albillo mayor fermentado en barrica

miércoles 13 de enero de 2021

ESCRITO POR GONZALO ROMERO

La Ribera blanca es una realidad con historia. La albillo mayor recolectada para este Nabal se oculta entre los viñedos centenarios de tempranillo de zonas próximas a la bodega, ya que es donde se encuentran resquicios de esta uva. Un juego del escondite que hace muy difícil su vendimia pero que aporta un carácter y personalidad únicos a este vino

Si paseamos por los viñedos centenarios de Bodegas Nabal, lo típico no es encontrar cepas de una sola variedad, sino pequeñas parcelas en las que las uvas blancas y tintas están mezcladas a su libre albedrío. En concreto, se trata de una uva pequeña, dorada y bastante dulce que se deja ver entre las grandiosas viñas de tempranillo. Son muchos viticultores y enólogos de la zona los que aún pueden descubrir el valioso legado que la Ribera del Duero nos ofrece: el albillo mayor.



Esta uva blanca es en realidad toda una referencia histórica de la región. Existen vestigios que se remontan a la Edad Media. Sin embargo, su papel hasta hace unos años ha sido de uva complementaria aunque imprescindible para la elaboración de Nabal Rosé y también para el equilibrio de algunos tintos de la Ribera del Duero.

El equipo de Bodegas Nabal lleva tiempo detrás de esta elaboración. Desde hace varios años han probado con diferentes maduraciones, tipos de maderas o tiempos de barrica para conseguir un vino muy bien vestido, con un profundo color, fresco y elegante, con una nariz muy expresiva y gran equilibrio en boca.

El albillo mayor recolectado para este vino procede de viñedos muy viejos y plantas poco vigorosas, con racimos pequeños y grano medio, por lo que es importante vendimiar sin sobre maduración ya que al no ser poderosa en acidez no es conveniente alargar el ciclo de maduración para así poder conservar la viveza necesaria para realizar crianzas y conferirle el potencial de guarda que se pretende.

En cuanto a la elaboración, previa maceración en frío con los hollejos, se prensa la uva despalillada y se obtiene el mosto que una vez desfangado procede a fermentar. Todas las fermentaciones se realizan de forma espontánea, con las levaduras autóctonas de la propia uva, a baja temperatura para conservar aromas varietales realizando posteriormente suaves y frecuentes batonages para obtener un mayor volumen en boca del vino. El vino fermenta y reposa en barricas de 500 litros de diferentes robles durante un periodo próximo a 6 meses.



El resultado, un vino de color amarillo pajizo con destellos brillantes. La nariz es de buena intensidad, notas de fruta tropical madura sin sobrecargar, siendo predominantes la fruta de hueso
blanca acompañada por un toque final de plantas de infusión tales como el hinojo, el anís o la manzanilla, nariz interesante y de buena complejidad.

En boca tiene buena entrada, sorprende su frescura y la buena integración del tiempo en barrica, sensaciones golosas bien equilibradas por su buena acidez, amplio y de buena estructura, tiene un final de buena persistencia. Un vino donde la sutileza está por encima de la potencia, donde la fruta toma el protagonismo por encima del resto de notas procedentes del tipo de elaboración. Un vino sutil y delicado, al que hay que prestarle atención si queremos comprender todo lo que nos puede ofrecer.

Su acidez y estructura es ideal para carnes de caza menor, revuelto de setas, pasta con salsas blancas. El foie te hará disfrutar al máximo y si eres más de mar, prueba con ahumados, mariscos o arroces con fondo de mar. Tu atrevimiento dirá hasta dónde

puede llegar...

BODEGAS NABAL - A1 SALIDA 168 - VALLE DE NABAL - 09370 GUMIEL DE IZÁN – BURGOS

Teléfono: +34 947 544 218

E-Mail: info@bodegasnabal.com