



## EL NÓMADA 2018

### *Selección de Parcelas*

Después de un otoño-invierno secos y templados tuvimos que soportar las incesantes lluvias de los meses de mayo y junio de 2018. Finalizo la estación primaveral en la comarca con días en los que las máximas temperaturas no superaban los 15 grados, dato absolutamente inusual en Labastida. Otoño - invierno suaves, primavera húmeda y verano seco pero sin temperaturas elevadas, son todos ellos los ingredientes climatológicos ideales para configurar **una cosecha fría, fragante, ligera y muy elegante.**

Calificada oficialmente como **BUENA** por parte del Consejo Regulador.

**EL NÓMADA 2018** continúa siendo una selección de las cuatro mejores parcelas de tempranillo y graciano que tenemos; Matadula, Henares, Andaverde y Larrazuri han sido las elegidas también en esta ocasión. Elaborado en finas de acero inoxidable de 10.000 litros de capacidad y de carga inferior, evitamos de esta manera, que el fruto se golpee en su entrada a los depósitos. Posteriormente inicia su crianza en las barricas que cada año estrenamos para este vino. Roble francés de las mejores tonelerías del país como son Berthomeu, Radoux, Taransaud, Seguin Moreau y Ermitage. Realiza en ellas la fermentación maloláctica y descansa en las mismas durante 13 meses.

**Color** .- Capa de color media-alta para lo que acostumbra a ofrecernos este vino. Al ser una cosecha con menos estructura en general, realizamos una crianza de solamente **13 meses en barricas de roble francés** provocando no marcar con la madera tanto la fruta. Embotellado en el mes de mayo de 2020 e iniciada su comercialización en septiembre de 2021.

En **nariz** destacan inicialmente los elegantes tostados de las finas maderas y los frutos negros. Pimienta, toques de chocolate y cacahuete son otros de los aromas que identifican a nuestro Nómada 2018. Dejándolo respirar emerge la fragancia a regaliz de palo. Imprescindible una copa bordeaux grande y una buena aireación para poder disfrutar plenamente de su perfume.

En **boca** se presenta ligeramente carnoso y corpulento, la propia longitud del trago nos muestra la auténtica dimensión del vino, con además buena estructura y acidez. Cosecha menos voluminosa que la 2016 pero más fragante y elegante. Un vino gastronómico y versátil a la hora de maridar. En función del perfil, de la preparación y de los gustos de cada catador o consumidor, el momento idóneo de consumo podría variar. Desde nuestro punto de vista ya se puede disfrutar.

Temperatura de servicio 15°  
Temperatura de consumo, entre 17° y 18°

Maridaje: Carnes rojas, quesos viejos, semicurados de cabra o quesos azules con mohos nobles en general y de leche de Vaca Jersey en particular. Guisos y pescados en salsa o muy elaborados.

ACIDEZ TOTAL	5,20 g/litro
ACIDEZ VOLÁTIL	0,46 g/litro
PH	3,72
GRADO ALCOHÓLICO	14,22 grados
PRODUCCIÓN	15.000 botellas de 75 Cl.