

NADAL VINAGRE DE VEREMA TARDANA

El vinagre que redefine la excelencia

Cosecha propia · Solera de 15 años · Sin aditivos

Hay descubrimientos que solo llegan si se mira con suficiente atención. Todo empezó con la cosecha de 1998, la primera de botritis noble. La fracción del prensado que viene después del mosto flor tenía un potencial extraordinario, aunque no para el vino dulce que buscábamos. Guardamos muestras, las analizamos y entendimos que aquella uva pedía otro destino: un vinagre agridulce natural, sin sulfitos ni colorantes, criado en solera durante más de quince años.

ELABORACIÓN

El macabeo de vendimia tardía de la parcela La Segarra, recogido en su punto de máxima concentración de azúcares, es el protagonista de este vinagre singular. El proceso de elaboración, genuino de Nadal, permite obtener un vinagre natural con cerca de 200 gramos de azúcar por litro, fruto exclusivamente del dulzor que el sol concentra en la uva. Una crianza de más de quince años en barricas de roble de 300 litros mediante el sistema de soleras culmina en algo que pocos productos pueden reclamar: una excelencia que se redefine a sí misma con el paso del tiempo.

NOTA DE CATA

De un tono caoba brillante con reflejos ambarinos, fruto de más de 15 años de crianza en soleras. En nariz es intenso y complejo, donde la fruta confitada y los recuerdos de madera noble se funden con la punzante vivacidad acética. En boca despliega el agridulce puro que lo define: la acidez y la suavidad se funden en un sabor inconfundible, donde la fuerza del vinagre artesanal y el dulzor de la uva de vendimia tardía encuentran un equilibrio admirable. Un vinagre seductor con un final largo que invita a transformar cualquier plato.



Vendimia
manual



Cosecha y
elaboración propia



Viticultura de
secano y ecológica



Macabeo de
vendimia tardía



Solera de
15 años



Nadal

DES DE 1943

FINCA NADAL DE LA BOADELLA desde 1510

Finca única de 100 hectáreas de viñedo que rodea la masía familiar, la bodega y la cava, facilitando la elaboración de todos nuestros vinos y el cultivo de los viñedos. La textura franco-arcillosa y una topografía llana facilitan la retención del agua de lluvia y la práctica de una viticultura de secano que extrae lo mejor de cada una de las variedades históricas de uva. Un microclima especial, con temperaturas mínimas bajas durante los meses de julio y agosto, ayuda a completar una maduración óptima.

100% Macabeu

Viñedos: La Segarra, Trasses y
Anterina

Soleras: 15 años

Barricas: 300L roble Allier

Azúcar residual: 184 g/L

Grado acético: 7% vol.

Formato: 25 cl

SIN ADITIVOS.
NO CONTIENE SULFITOS NI
COLORANTES.