



Vega Sindoa Chardonnay

Bodega Nekeas

Product index: SN007

Kraj / region	Nawarra (Hiszpania)
Kolor	Białe
Smak	Wytrawne
Styl	Spokojne
Pojemność	0,75 l
Apelacja	DO Navarra

Description

Bodegas Nekeas leżą w sercu Nawarry, o rzut beretem od geograficznego środka tego ciekawego regionu Hiszpanii. Tu, na wysokościach pomiędzy 600 a 650 m n.p.m. uprawia się Chardonnay, z którego powstaje to właśnie wino. Są to najwyżej położone parcele winnic w okolicy, o kamienistym podłożu, które znakomicie odprowadza wodę, zaś dobowe różnice temperatur sięgają tu 15 stopni, co zapewnia powolne dojrzewanie gron.

Sok poddawany jest fermentacji w beczkach z dębu francuskiego, średnio wypalonych. Nie stosuje się komercyjnych odmian drożdży, a jedynie te pozyskane na miejscu. Wino dojrzewa nad osadem przez co najmniej 3 miesiące, z okresowym *batonnage*.

To Chardonnay cechuje piękna złocista barwa. W aromacie wyczuwalne tropikalne owoce, dojrzałe jabłko, a w tle ciągle unosi się wspomnienie wanilii pochodzące z kontaktu z dębiną.

Wino jednocześnie gładkie i dość tęgie w ustach.

Można się nim cieszyć zarówno teraz, gdy jest jeszcze dość młode, świeże i rześkie, lecz można je również pozostawić w piwniczce nawet na dłuższy czas, do 5 lat od daty zbioru,

ponieważ ma potencjał rozwinięcia ciekawych dojrzałych nut aromatu i smaku ze względu na sposób fermentacji i dojrzewania.

Wino to najlepiej sprawdzi się w połączeniu z tłustszymi rybami i foie gras. Jednak ze względu na to, że łączy w sobie żwawość i świeżość z cięższymi nutami w tle, można nim zarówno rozpocząć, jak i zakończyć kilkudaniowy obiad.