



Vega Sindoa Crianza

Bodega Nekeas

Product index: SN012

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

Description

Vega Sindoa Crianza powstaje z połączenia Cabernet Sauvignon i Tempranillo. Pierwszy z nich uprawiany jest na czerwonych ilastych glebach, zaś drugi na łąkach szarych. Winnice położone są na zboczach o różnej ekspozycji, co ma odzwierciedlenie w złożoności wina. Plon ogranicza się, aby osiągnąć wysoką jakość owocu. Po zbiorach obydwie odmiany poddawane są osobnej winifikacji. Maceracja trwa w sumie 25 dni, przeprowadza się też fermentację malolaktową. Co ciekawe, w przypadku tego ostatniego procesu, przeprowadza go się w połowie w zbiornikach ze stali nierdzewnej, a w połowie w beczkach.

Tempranillo i Cabernet dojrzewają osobno w beczkach z francuskiej dębiny przez okres od 12 do 14 miesięcy. Po kupowazowaniu poddawane są delikatnej filtracji i trafiają do butelek na kolejny rok leżakowania.

Rezultatem tych zabiegów jest wino o pięknej rubinowej barwie z fioletowymi pobłyskami. Aromat pełen jest nut czarnych porzeczek, jagód, lukrecji i tostów, co odczujemy również

w ustach. Obecny jest dobry, lecz nie natarczywy garbnik. Posmak długi i krągły.

Ta Crianza rozwijać się będzie przez pierwsze trzy lata od zabutelkowania. Można cieszyć się pełnym wigoru smakiem już teraz, lub pozostawić wino na kolejne kilka lat, aby osiągnęło dojrzałe i spokojniejsze nuty. Na stole jego najlepszymi kompanami będą czerwone, tłuste mięsa, jak golonka, czy żeberka.