



## Vega Sindoa Crianza

Bodega Nekeas

Numer produktu: SN012

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

## Opis

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.