



Vega Sindoa Reserva

Bodega Nekeas

Numer produktu: SN009

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

Opis

Cabernet Sauvignon i Merlot, z których powstaje to wino pochodzą z dwóch najciekawszych i najbardziej wymagających dla winorośli winnic w całej dolinie. Pierwsza z nich to „La Ermita”, leżąca w sercu doliny, obok kaplicy San Juan. Gleba jest tu nadzwyczaj uboga, jej warstwa pokrywająca skałę ma miąższość zaledwie 10 cm. Korzenie winorośli muszą więc bardzo szybko zacząć penetrować pory w kamieniu, by utrzymać się przy życiu. „Santa Eulosa” to z kolei najwyższej położona w całej okolicy parcela. Leży na zboczu o południowej ekspozycji, gdzie winogrona zbiera się od stuleci. Tutaj podłoże jest kamieniste. W obydwu wypadkach mamy więc do czynienia z siedliskami, które cechuje bardzo ograniczony dostęp do wody, co powoduje stres u roślin, jego zaś efektem są małe owoce o bardzo dużej koncentracji. Obydwie odmiany przechodzą osobny proces fermentacji alkoholowej i następnie malolaktycznej dokonywany częściowo w nowych, a częściowo w jednorocznych beczkach. Kupaż zestawiany jest zaraz po zakończeniu tego drugiego zabiegu. Okres dojrzewania

we francuskiej dębinie wynosi od 15 do 18 miesięcy.

Gotowe wino ma głęboką, wiśniową barwę i pozostawia długie „tęże” na powierzchni kieliszka.

Aromat jest złożony, pełny dojrzałych owoców i rodzynek, miodu i przypieczonego karmelu.

Pojawiają się też: eukaliptus, wosk i skóra. W smaku wyczuwalna jest wyraźna mineralność.

Poza tym wino jest krągłe, pełne zarówno nut owocowych, jak i dębowych. W tle cały czas

obecne są akcenty tostów i konfitury. Finisz jest długi i jedwabiście miękki.

Reserva ta najlepsza będzie w ciągu 5-7 lat od daty zbiorów. Z czasem nabierze cech

większej dojrzałości, mając więc kilka butelek w piwniczce będzie można obserwować jej

fascynujący rozwój z biegiem czasu.

Przy stole sprawdzi się w połączeniu z tłustymi czerwonymi mięsami i aromatycznymi serami.