



Wijnfiche

Nekeas – La Fuente – Crianza | Navarra DO Tempranillo – Cabernet Spanje (NAVARRA) – 2021

Domein

Nekeas

Bodegas Nekeas ligt in de Navarra streek. In Añorbe, een kleine dorpje in de Valdizarbe Vallei, een gebied met een lange wijntraditie, even ten zuiden van Pamplona, aan de pilgrimroute naar Santiago de Compostella. De bodega is genoemd naar de heuvel Nekeas waarop de wijngaarden en wijnkelders zich bevinden.

Vinificatie

De Cabernet Sauvignon groeit op rode leemgrond, de Tempranillo op grijze leem afkomstig van zandsteen. De wijngaarden liggen verspreid in verschillende richtingen in de Nekeas-vallei, wat bijdraagt aan de complexiteit van de wijn. De laag renderende wijnstokken zorgen voor langzaam en evenwichtig rijpende druiven.

Beide druivenrassen worden apart gevinifieerd. Er vindt een koude maceratie plaats van minimaal 5 dagen, met een totaal schilcontact van gemiddeld 25 dagen. De malolactische gisting verloopt voor de helft in roestvrij staal en de helft op vat.

Na zes maanden rijping worden de wijnen geassembleerd. De verdere opvoeding gebeurt op Franse eiken vaten, gedurende 12 tot 14 maanden. De wijn wordt slechts licht geklaard en gefilterd met cellulose. Geen klaring of filtering bij het bottelen. Na de vatrijping rust de wijn nog minstens één jaar op fles in de kelder.

Smaak

Een opvallende robijnrode kleur met paarse reflecties. Deze uiterst intense en evenwichtige rode wijn verleidt met aroma's en smaken van zwarte bes, braam, zoethout en een vleugje toast. In de mond ervaren we dezelfde intensiteit, mooi omlijst door perfect geïntegreerde tannine. Rond en verrassend lang in de afdronk, met een sappige finale.

Gerechten

Paella | Tapas | Tripes Catalane | Barbecue | Stoofvlees

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 16-18°C

Smaakprofiel: Soepel sappig

