

Vega sindoa – El Chaparral | Navarra **DO Garnacha** **Espagne (NAVARRA) – 2021**

Domaine

Vega sindoa

In de jaren '60 werd een groot deel van de wijngaarden vernietigd als gevolg van de sterk dalende prijs van druiven. Enkel een paar Garnacha-percelen in El Chapparal, het hoogste punt van de vallei, bleven over. Pas jaren later, vanaf 1997, werd er opnieuw wijn gemaakt van deze wijnstokken. Sindsdien zijn deze wijnen bij liefhebbers bekend als een van de meest geraffineerde en delicate garnacha-wijnen.

Vinification

Les parcelles, avec des vignes âgées de 70 à 100 ans, sont toutes vinifiées séparément, avec une durée de macération moyenne de 20 jours. La fermentation malolactique est autorisée, après quoi le vin mûrira sur le bois pendant 5 à 6 mois supplémentaires.

Dégustation

Ce vin rouge rubis a une très belle structure, avec des arômes intenses de mûres et de framboise. Les tanins ajoutent à la fois une texture et une pointe de chocolat amer. À une température de service légèrement inférieure, ce vin est étonnamment rafraîchissant avec un repas d'été.

Mets adaptées

Paella | Tapas | Ragoût - gibier | Steak - grillé

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Garnacha

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 16-17 °C

Profil de goût: Souple et juteux

