

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

Domaine

Nekeas

Bodegas Nekeas est situé dans la région de Navarre. À Añorbe, petit village de la vallée de Valdizarbe, région de longue tradition viticole, au sud de Pampelune, sur la route du pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle. La bodega porte le nom de la colline de Nekeas sur laquelle se trouvent les vignobles et les caves.

Vinification

Le Cabernet Sauvignon est cultivé sur des sols argileux rouges, tandis que le Tempranillo pousse sur des argiles grises issues de grès. Les vignobles sont orientés dans différentes directions dans la vallée de Nekeas, ce qui contribue à la complexité du vin. Les vignes à faible rendement permettent une maturation lente et équilibrée des raisins.

Les deux cépages sont vinifiés séparément. Une macération à froid de minimum cinq jours est appliquée, suivie d'une macération totale d'environ 25 jours. La fermentation malolactique se déroule pour moitié en cuves inox, pour moitié en fûts.

Après six mois d'élevage, les vins sont assemblés. L'élevage se poursuit ensuite en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois. Le vin est légèrement clarifié et filtré à la cellulose. Aucune clarification ni filtration n'est effectuée au moment de la mise en bouteille. Après l'élevage en barrique, le vin repose encore au moins un an en bouteille dans la cave.

Dégustation

Une robe rubis élégante aux reflets violacés. Ce vin rouge d'une intensité remarquable et d'un bel équilibre dévoile des arômes et saveurs séduisants de cassis, mûre, réglisse et notes toastées, le tout harmonieusement enveloppé par des tanins bien intégrés. Rond en bouche et étonnamment persistant, avec une finale juteuse et longue.

Mets adaptées

Paella | Tapas | Tripes Catalane | Barbecue | Viandes - braisée

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 16-18°C

Profil de goût: Souple et juteux

