

Nekeas - La Fuente - Crianza | Navarra DO Tempranillo - Cabernet Espagne – 2022

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

Les deux cépages sont vinifiés séparément, suivis d'une macération à froid de 5 jours. La durée totale de macération est en moyenne de 25 jours. Le fermentation malolactique est fait en partie dans des fûts de bois et en partie en inox (50/50). Enfin, ce vin vieillit en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois et après la mise en bouteille, il repose au moins 1 an dans la cave avant d'être commercialisé.

Dégustation

Ce vin est très intensément fruité et parfaitement équilibré. C'est un vin complexe accessible vivant avec les acides présents.

Mets adaptées

Viande - rouge | Paella | Tapas | Ragoût - gibier | Viande - marinée

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 3-5"

Servir à: 18°

