



Wijnfiche

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

Vinificatie

De twee druivensoorten worden apart gevinifieerd, waarna er een koude maceratie volgt gedurende 5 dagen. De totale maceratieduur is gemiddeld 25 dagen. De malolactische fermentatie gebeurt deels in houten vaten, deels in inox (50/50). Tot slot rijpt deze wijn 12 tot 14 maanden in Franse eiken vaten en rust hij na botteling nog minstens 1 jaar in de kelder vooraleer gecommercialiseerd te worden.

Smaak

Deze wijn is zeer intens, fruitig en perfect in balans. Het is een toegankelijke complexe wijn, wat wil zeggen dat verschillende aroma's terug te vinden zijn. Een mondgevoel dat levendig is door de aanwezige zuurtjes.

Gerechten

Vlees - rood | Paella | Tapas | Stoofschotels - wild | Vlees - gemarineerd

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 3-5"

Serveertemperatuur: 18°

