

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

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

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 3-5"

Servir à: 18°

