

Variedades

Cabernet Sauvignon (40%), Tempranillo (30%), Merlot (30%)

Origen

España, Navarra, Pamplona, Añorbe

Suelo

Cabernet Sauvignon sobre margas rojas y Tempranillo sobre margas grises procedentes de rocas areniscas, orientaciones variadas, cepas poco vigorosas

Vinificación

las dos variedades se elaboran por separado, maceración en frío durante al menos 5 días, maceración total media: 25 días, fermentación alcohólica y maloláctica en depósito de inoxidable/barrica (50:50)

Crianza

entre 12 y 14 meses en barrica de roble francés, crianza del vino en rama con frecuentes trasiegos en barrica, estancia en botellero mínima de un año (la mezcla se realiza después de 6 meses de crianza inicial, el resto de la crianza se realiza con el vino ensamblado, clarificación ligera, no estabilización por frío, filtración por placas de celulosa)

Características

Tinto, Tradicional, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,64, SO2: 82, Azúcar residual: 1,02 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 0 - 10€



NEKEAS LA FUENTE DE NEKEAS CRIANZA

NEKEAS, Pamplona, Añorbe

2022 00604 75 CL

2021 00604 75 CL

2008 00604 50 CL

*Distinguido color rubí con matices púrpura.**Tinto equilibrado, de gran intensidad,**tentadores aromas y sabores a casís,**zarzamora, regaliz y tostados, todo ello**enmarcado por unos bien integrados taninos.**Redondo y sorprendentemente largo y con un**suculento final.*