VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

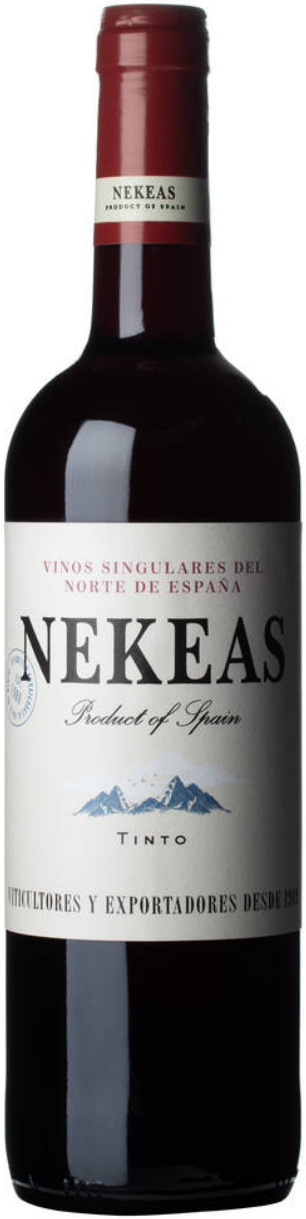
VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/

NEKEAS TINTO

NEKEAS, Pamplona, Añorbe

2025 00601 75 CL
2024 00601 75 CL



Variedades

Tempranillo (50%), Merlot (50%)

Origen

España, Navarra, Pamplona, Añorbe

Suelo

Las vides se colocan sobre las colinas, sobre la marga roja o gris, con algunos diques de arenisca. Su profundidad depende de la pendiente y muestran una capa calcárea. Tienen una composición arcillosa, con una cantidad media de carbonatos de 30% en el suelo y 40% en subsuelo. Hay también vides colocadas sobre suelos pedregosos menos texturas finas, bien drenadas con una proporción de carbonatos poco más altas

Vinificación

Las dos variedades se elaboran por separado, salvo que las condiciones climáticas de la cosecha concedan el lujo de elaborarlas juntas. Maceración en frío durante al menos 5 días seguida de al menos otros 10 días más a temperatura de fermentación que nunca es mayor de 28 C. Fermentación maloláctica

Crianza

sin

Características

Tinto, Tradicional, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 14,1 %, Ph: 3,72, SO2: 77, Azúcar residual: <1 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 0 - 10€