

Vega sindoa - El Chaparral | Navarra DO Garnacha SPANJE (NAVARRA) – 2021

Domein

Vega sindoa

In de jaren '60 werd een groot deel van de wijngaarden vernietigd als gevolg van de sterk dalende prijs van druiven. Enkel een paar Garnacha-percelen in El Chapparal, het hoogste punt van de vallei, bleven over. Pas jaren later, vanaf 1997, werd er opnieuw wijn gemaakt van deze wijnstokken. Sindsdien zijn deze wijnen bij liefhebbers bekend als een van de meest geraffineerde en delicate garnacha-wijnen.

Vinificatie

Garnacha wijnstokken van 80 tot 115 jaar oud. De druiven van elk perceel in de wijngaard worden afzonderlijk gevinifieerd. Na een maceratie van 20 dagen (waarvan minstens 8 dagen bij gekoelde temperatuur), wordt er malolactische fermentatie toegepast en rijpen de wijnen gedurende 5 à 6 maanden op houten vaten. Tenslotte wordt de assemblage gemaakt, startende van de verschillende wijnen van de afzonderlijke percelen.

Smaak

Deze robijnrode wijn vertoont een heel mooie structuur, met intense aroma's van bramen en framboos. De tannines voegen zowel textuur als een hint van bittere chocolade toe. Aan een iets lagere schenkt temperatuur is deze wijn verrassend verfrissend bij een zomerse maaltijd.

Gerechten

Paella | Tapas | Stoofschotels - wild | Steak - gegrild

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Garnacha

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 16-17 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig

