

VEGA SINDOA

Merlot

**Tipo**

Tinto seco

Las viñas

En Nekeas nunca hemos dejado de confiar en nuestro Merlot. Sabemos que El valle de Nekeas es el "hogar" natural para esta variedad. Suelos frescos y orientaciones al norte dan lugar a uvas pequeñas, con una inmejorable concentración de azúcar equilibrada con una muy buena acidez. Los vientos predominantemente nórdicos del valle nos permiten una aireación de los racimos muy apreciada en esta variedad.

Algunas notas técnicas

Maceración prefermentativa en frío.
Maceración suave. No queremos "forzar" una exagerada extracción de las uvas. Dejamos que los hollejos "cedan amablemente" sus compuestos maduros y frutales.

Temperatura

Temperatura idónea de servicio: entre 12 y 15° C.

Cata

Bonito color púrpura suave. Notas de café en grano, chocolate blanco, ciruelas y picotas. Cuerpo medio, buena acidez y una elegancia de final de boca difícil de encontrar en vinos jóvenes como este.

Nota gastronómica

Guisos de arroz, carnes a la brasa y pescados grasos. Quesos de pasta blanda.