

VEGA SINDOA

# Tempranillo

**Tipo**

Tinto seco

**Las viñas**

El Valle de Nekeas supone el límite norte para el cultivo de la Tempranillo en España. Esto nos obliga a producciones bajas que permitan una correcta maduración. Aunque el nombre: tempranillo, hace referencia a lo temprano de su ciclo, en Nekeas es una de las últimas en madurar, lo hace a mediados de Octubre.

Sin embargo, esta tardanza, proporciona un carácter especial a la variedad, finura, elegancia y frescor. Regaliz y moras y un tanino fino y suave.

**Algunas notas técnicas**

Una larga maceración en frío de al menos 6 días para extraer fruta desde la piel. La fermentación es lenta y a no más de 28°C, con remontados diarios.

A la fermentación alcohólica le sigue una fermentación maloláctica que dura varios meses en depósitos de acero inoxidable.

**Temperatura**

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

**Cata**

Sugerente tono granate. Notas de regaliz dulce y moras. Un tanino presente pero suave. Boca fresca, fácil de beber, pero complejo y de largo final.

**Nota gastronómica**

Pasta, aves y carnes blancas. Quesos semicurados. Ideal como aperitivo con snacks salados.

