

# El Chaparral



In den 60er Jahren des vergangenen Jahrhunderts verursachte eine schwere Krise einhergehend mit einem heftigen Preisverfall der Trauben die Rodung eines wichtigen Teil der Weinberge im Nekeas. Es blieben nur einige Parzellen von Garnachtrauben, die im Chaparral lagen, dem oberen Teil des Tales.

3 Jahrzehnte später, im Jahr 1997, als dieses Terroir gerodet werden sollte, beschlossen wir einen perfekten Rotwein aus dieser hervorragenden Lage zu kreieren: Chaparral Vega Sindoa. Damit gaben wir ihm den ursprünglichen Charakter seines Ursprungs zurück.

Echte Weinliebhaber verstehen seine Sprache, Jahrgang für Jahrgang bleiben sie den Besonderheiten dieses Weins treu: Zartheit, Eleganz und Finesse der Grenacheweine aus dem Navarra.

Rebsorten

100% Garnacha 70-100 Jahre alte

Rebstöcke

Getrennte Gärung des Mosts von den verschiedenen Weinbergen.

Mazeration durchschnittlich 20 Tage, davon mindestens 8 Tage Kaltmazeration.

Malolaktische Gärung und kurzer Barriqueausbau ca. 6 Monate.

Im Endcuvée werden die besten Weinberge ausgewählt. Nur die Jahrgänge die unseren Anforderungen entsprechen wird Bodegas Nekeas der Weinwelt anvertrauen.