

VEGA SINDOA

Reserva

**Tipo**

Tinto Reserva

Las viñas

La Ermita es la finca más emblemática del Valle de Nekeas. Se encuentra en el corazón del valle, junto a la ermita de San Juan, donde el suelo es extremadamente pobre, con una profundidad de apenas 10 cm por lo que las raíces deben enfrentarse pronto a la roca madre para atravesarla y seguir creciendo. Santa Eulosia es la viña mas alta de Nekeas situada en una ladera sur en la que tradicionalmente se ha cultivado la viña. Suelo pedregoso y de escasa retención hídrica. En ambos casos la uva está sometida a un intenso stress hídrico lo que finalmente se traduce en uvas extremadamente pequeñas y concentradas.

Las variedadesCabernet Sauvignon
Merlot**Algunas notas técnicas**

Las dos variedades se elaboran por separado salvo que podamos ensamblar variedades desde el principio cuando la evolución de la maduración lo permite: Maceración en frío durante al menos 8/10 días. Maceración total media: 25 días. Fermentación maloláctica en barrica nueva y de un vino (50:50).

Crianza

Entre 15 y 18 meses en barrica de roble francés de 1 año de uso como media Crianza del vino en rama con frecuentes trasiegos en barrica.

Ensamblaje y acabado

El ensamblaje se realiza inmediatamente después de la fermentación maloláctica. No estabilización por frío, filtración por placas de celulosa.

Temperatura

Temperatura idónea de servicio: entre 16° y 18° C.

Cata

Vino rojo cereza, de lágrima abundante y profunda. Aromas variados y complejos, con notas de frutas maduras y pasas, arropo y miel, caramelo tostado y eucalipto y al fondo ceras y piel. Intensa mineralidad. En boca se muestra redondo con las notas de fruta y madera perfectamente integradas con un fondo de mermelada y pan tostado. Final aterciopelado, redondo y largo.

Consumo

Tiempo de consumo: durante los 5-7 primeros años. Desde sus comienzos se aprecia que se la seriedad del vino. Con el tiempo irá ganando en profundidad, complejidad y elegancia.