



NEKEAS CUVÉE ALLIER

wijn

volle witte wijn

D.O.

Navarra

druivensoort

chardonnay

kleur

goudgeel



WIJNHUIS

Eind jaren 80 is het Francisco 'Paco' San Martín die een samenwerking tussen verschillende kleine wijnboeren in het Nekeasdal initieert. Om te voorkomen dat de kleinschalige wijnboeren uit de regio opnieuw zouden worden getroffen door slechte verkopen zoals in de crisisjaren 60, slaan 8 families de handen ineen. De symbolische eerste oogst is in 1992. Inmiddels omvat Bodegas Nekeas ruim 430 ha aan land waarvan 230 ha voor druiven en 200 ha voor olijfbomen. De oudste wijngaarden zijn garnacha, geplant in kleirijke bodems op een hoogte van 600 m tussen de 80 en 130 jaar geleden. De meerderheid van de andere druivenrassen werden in 1990 geplant. Nekeas wordt in Navarra erkend als een boegbeeld van kwaliteit, vooral vanwege zijn toewijding aan de wijnbouw en de teelt van oude wijngaarden van de inheemse garnacha. Nekeas betekent in het Baskisch: een plaats waar werken hard is. Wijn produceren is niet makkelijk in de Nekeas vallei maar dankzij de bescherming die de Sierra Perdón biedt tegen de koude wind uit de op 30 km afstand gelegen Pyreneeën is wijnbouw toch mogelijk. Ook de gematigde invloed van de op 70 km afstand gelegen Atlantische oceaan is essentieel. De wijngaarden van Nekeas liggen verspreid over 5 km in de lengte van het oplopende dal. Het is een prachtig ongerept natuurgebied, talrijk aan steile heiligen en net zoveel microklimaten en terroirs. De wijnbouw is in principe biologisch, maar percelen met graan ertussen verhinderen certificering. De druiven rijpen hier langzaam. Ze hebben een hoge zuurgraad, waardoor de wijnen een goed bewaarpotentieel hebben en ze minder Spaans van karakter zijn dan andere wijnen uit Navarra die vooral aan de Rioja doen denken.

VINIFICATIE

Alcoholische fermentatie vindt plaats in houten vaten uit Allier, de Rhone, waarin de wijn 5 tot 7 maanden rijpt op zijn lies met regelmatige battonage.

PROFIEL

Tropisch fruit, hout en vanille komen je in de neus tegemoet. Het rijpe fruit, witte perzik, caramel en toast zorgen voor een wijn die mooi vol en rond in de mond is.

CULINAIR

Past goed bij stevige visgerechten zoals slibtong, beurre blanc sauzen, aziatische curry's, kefir en kokos.