



BODEGAS NEKEAS TINTO SELECCIÓN

**wijn**

stevige rode wijn

D.O.

Navarra

druivensoort

garnacha

kleur

granaatrood

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 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. In het Baskisch betekent Nekeas: 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 30km afstand gelegen Pyreneeën is wijnbouw toch mogelijk. Ook de gematigde invloed van de op 70km afstand gelegen Atlantische oceaan is essentieel. De wijngaarden van Nekeas liggen verspreid over 5km in de lengte van het oplopende dal. Het is een prachtig ongerept natuurgebied, met talrijke steile hellingen en net zoveel microklimaten en terroirs. De wijnbouw is in principe biologisch, maar percelen met graan ertussen verhinderen certificering. Tussen de vlakte (450m) en de heuvels (650m) is er een verschil in jaarlijkse neerslag van 250mm. 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

Malolactische vergisting. Verder gefermenteerd op RVS. Korte rijping op franse barriques.

PROFIEL

Gemaakt van minstens 60 jaar oude stokken garnacha. Hierdoor mooie hoge concentraten en veel smaak. Rood fruit in de aanzet met veel primaire tonen. In de afdrank complex. Drop, zwarte bes, zoethout en krachtige aardse tonen.

CULINAIR

Erg goed in te zetten bij eend en ander gevogelte maar ook prachtig bij niet te stevige gerechten met lam. Zelfs licht gekoeld erg lekker bij koude vleesgerechten zoals steak tartaar.