



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## ● Tempranillo

ROU912

### Historique

La Bodegas NEKEAS, c'est d'abord le projet de 8 familles qui en 1989 ont décidé d'unir leurs forces afin de profiter d'un vignoble jouissant de conditions géographiques exceptionnelles. Au nord, les montagnes Sierra del Perdon bloquent le vent froid provenant des Pyrénées. L'océan Atlantique qui n'est pas très loin tempère les extrêmes climatiques et finalement la rivière Ebro apporte juste ce qu'il faut d'humidité dans cette région semi-aride. Voilà tous les ingrédients réunis afin de produire d'excellents vins. Le domaine est situé à Anorbe, petit village établi sur le fameux chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle dans la partie la plus au nord de l'Espagne viticole.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	Espagne	<b>Producteur</b>	Vega Sindoa
<b>Région vinicole</b>	Navarre	<b>Cépage(s)</b>	80% tempranillo, 20% merlot
<b>Appellation</b>	D.O. Navarra	<b>Conservation</b>	Environ 4 ans selon le millésime
<b>Service</b>	entre 14 et 16° C		

### Description

#### Oeil

Rouge cerise à reflets violacés

#### Nez

Beau fruit dévoilant des notes de prune, de cerise et de fraise, d'amande amère, d'épices douces et de réglisse

#### Bouche

Attaque en souplesse où le fruit domine avec une acidité fraîche; bonne structure, en rondeur, soutenue par des tanins fins et jeunes, élégante finale fruitée

### Accord mets/vin

Parfait pour les pinxtos et tapas traditionnels

### Commentaires

Sucre résiduel: 1,2 g/L Géographie : Région valloneuse atteignant par endroits les 600 mètres - Rendement à l'hectare naturellement bas. -Vinification : Tous les cépages sont vinifiés séparément. Macération à froid de 5 jours suivie d'une fermentation de 10 jours. Fermentation malolactique complétée. - Élevage : 12 mois en cuve inox

### En une ligne

Beau vin simple, charmeur sur le fruit très passe-partout.