



● El Chaparral, Vega Sindoa

12591995

Historique

Quatre faits sur Vega Sindoa : 1- Domaine situé à la frontière la plus nordique de tout la zone de production de vin rouge en Espagne. 2- Appartient 8 familles qui en 1989 ont décidé d'unir leurs forces afin de profiter d'un vignoble jouissant de conditions géographiques exceptionnelles. 3- Au nord, les montagnes Sierra del Perdon bloquent le vent froid provenant des Pyrénées. L'océan Atlantique qui est près 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. 4- Le domaine est situé à Anorbe, petit village établi sur le fameux chemin de Compostelle.

Reconnaissance

93 points - James Suckling (mill 2020) TOP 100 Espagne James Suckling #81, 93 points - (mill 2019) 92 points - James Suckling (mill 2018)

| | | | |
|------------------------|--------------|---------------------|-------------------------------|
| Pays | Espagne | Producteur | Vega Sindoa |
| Région viticole | Navarre | Cépage(s) | 100% grenache vieilles vignes |
| Appellation | D.O. Navarra | Conservation | 6 à 9 ans |
| Service | 17°C | | |

Description

Oeil

Rouge brillant.

Nez

Exubérant, le nez libère des notes fruitées, épicées, empyreumatiques et boisées.

Bouche

Le fruit est mûr en bouche relancé par des accents de réglisse et de chocolat. Ample et persistant.

Accord mets/vin

curry d'agneau, tajine de poulet aux épices, chorizo en salsa, rognons de veau au Xerez,

Commentaires

Sucre résiduel: 1,6 g/L Huit familles mènent de mains de maître cette mini-coopérative du village d'Anorbe en Navarre. De leurs 225 hectares de vignes en propriété dont la plupart plantés entre 1989 et 1997, ce sont les veilles vignes de grenache remontant entre 1890 et 1930 à la base de cette cuvée qui attire l'attention.

En une ligne

Vin provenant de très vieilles vignes de grenache (1890). Le résultat est un vin concentré, rond et complexe.