



E N K V I S T

Uva Moscatel de Alejandría, cultivada tradicionalmente en vides centenarias. Se seca al sol antes de prensarla para lograr un sabor óptimo. Se fermenta en tanques de acero a temperatura controlada y el proceso de fermentación se interrumpe con la ayuda de frío. Se almacena durante doce meses en barricas de roble francés sobre sus posos de acuerdo al método Sur lie.

Vino complejo con un vibrante y oscuro color amarillo dorado. Gran fragancia, seductora y distintivamente dulce con toques de pera madura, fruta deshidratada, pasas y albaricoques. Sabor intenso a mermelada de naranja que junto al claro tono que le aportan las barricas de roble se logra un óptimo equilibrio entre dulzura y astringencia. El vino se redondea con tonos de almendras y un regusto que perdura.

Se sirve entre 8-10°C con postres, quesos azules o como aperitivo con foie de oca.



---

*El viñedo se encuentra a 680 metros por encima del nivel del mar, en la serranía de Ronda, justo por encima de Gibraltar, el punto más septentrional al que se puede llegar en España. El monte tiene el tipo de suelo adecuado, rico en lutita calcárea, abundantes ríos en las cercanías que refrescan el viñedo en los días más calurosos, otro monte que da sombra al mediodía, en pocas palabras, tenemos las condiciones adecuadas para el cultivo de la vid. Las vides se tratan de acuerdo a las técnicas Espaldera y Cordón Doble. Pero todo lo maravilloso que nos ofrece la madre naturaleza no es suficiente. También se requieren conocimientos y controles de calidad. En la elaboración del vino combinamos lo mejor de las tradiciones vitícolas española y francesa como, por ejemplo, los barriles de roble francés de Allier en los que almacenamos los vinos. Las uvas Tempranillo y Moscatel conforman la base de nuestros vinos, aunque también cultivamos las variedades Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Chardonnay. Somos unas de las pocas bodegas que produce un vino 100% de Petit Verdot, ya que esta uva crece extraordinariamente bien en este clima y madura completamente, algo que no siempre sucede en Burdeos. El trabajo de la bodega se desarrolla bajo la dirección del enólogo José Manuel Cózar Cabañas.*

---