



ENKVIST

100% uva tempranillo que se fermenta en tanques de acero a temperatura controlada. Se almacena 12 meses en barricas de roble francés y durante los primeros meses sobre sus posos, de acuerdo al método Sur lie. Después, se almacena durante 12 meses en botella.

El vino presenta un color rojo oscuro intenso. Un gran aroma asociado a bayas del bosque, ciruelas y violetas. Sus atributos se evidencian también en su sabor. Regusto que perdura con unos taninos rotundos.

Se sirve a 17°C acompañando a carne de cordero o vacuno.



---

*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.*

---