

Un sueño convertido en realidad



FRANCISCO GARCÍA

ellago@restauranteellago.com

RICHARD Enkvist es un sueco que se ha dedicado al mundo de la comunicación durante más de 30 años. Soñó con comprarse una casa en el sur de España, plantar viñedos, elaborar su propio vino y vivir en armonía con la naturaleza. Para ello eligió una finca situada en lo alto de una montaña, a 650 metros de altitud sobre el nivel del mar, en el término municipal de Gaucín, entre los ríos Genal y Guadiaro.

En 1998 plantó las primeras viñas de tempranillo con muy buenos resultados

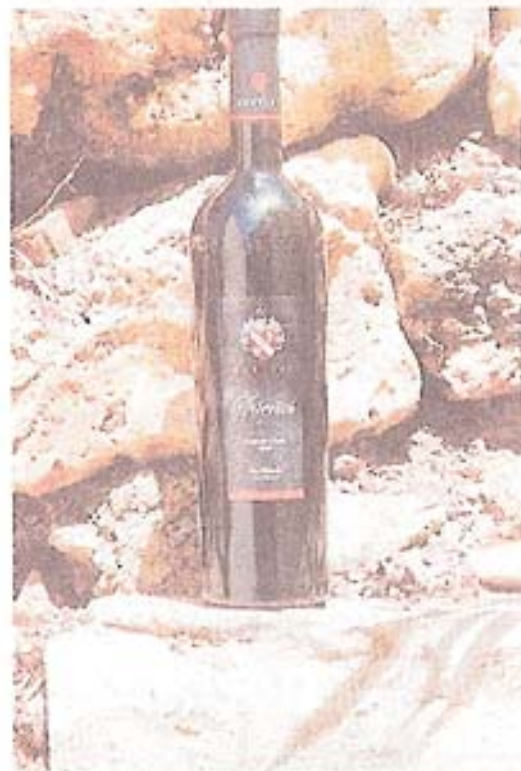
de adaptación, aunque fue en el 2004 cuando nació su primer vino. Todos sus caldos proceden de uvas seleccionadas. Además del tempranillo, la bodega elabora un moscatel, naturalmente dulce, procedente de viñas de más de 100 años de la zona de Manilva y un chardonnay con moscatel de una calidad extraordinaria. Todos sus vinos se caracterizan por su diferencia a los de la misma zona.

Sueños 2004 es un tinto con una crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés y un año más en botella. Tiene color cereza brillante. En nariz destacan las notas de fruta bien madura junto a los aromas de la madera. En boca es cálido con recuerdos de frutas negras confitadas, es un vino complejo y con mucha expresión. Estupendo para acompañar quesos curados de la zona.

SUEÑOS 2004

FICHA TÉCNICA

- **Bodega** Cezar S.L.
- **Tipo de vino** Tinto con crianza
- **Zona** Gaucín
- **Precio aproximado** Entre 16 y 17 €
- **Localidad** Gaucín
- **Provincia** Málaga
- **Web** www.enkvistwine.com
- **Teléfono** 952 117 169



> **Nota.** El precio del pan es una estimación realizada a partir de varias encuestas. El cálculo de la carne, el pescado y la verdura corresponde a los precios oficiales en destino.