

BODEGAS Cezar

La realidad de un sueño

INTRODUCIDOS EN EL MUNDO DEL VINO POR PERSONAS DE RECONOCIDO NOMBRE COMO ALEJANDRO FERNÁNDEZ, EL PRÍNCIPE DE HOLENLOHE Y EL MARQUÉS DE GRIÑÓN, RICKARD ENKVIST Y SU MUJER INGA DECIDIERON CAMBIAR SU FORMA DE VIDA, COMPRARON 3 HECTÁREAS DE TERRENO, UBICADO EN EL PARQUE NATURAL DE LOS ALCORNOCALES EN GAUCÍN, A 700 METROS DE ALTURA Y BORDEADO POR DOS RÍOS, UN ENTORNO PRIVILEGIADO DONDE PONER EN MARCHA UN SUEÑO. HOY LA FAMILIA A CRECIDO Y EL RECONOCIMIENTO AL TRABAJO ES EL RESULTADO DE UN SUEÑO CUMPLIDO.

POR JOAQUIM PLANES



>> LA SEDE DE LA BODEGA, EN UN ENCLAVE PRIVILEGIADO DE LA MALAGUEÑA SIERRA DE GAUCÍN.

Después de una década, de infatigable trabajo, tras una importante inversión en la Sierra de Gaucín, Rickard Enkvist y su esposa Inga, por fin, consiguen el reconocimiento a toda una trayectoria basada en el trabajo bien hecho. Desde el 2008 hasta la fecha, Bodegas Cezar ya acumula varios premios a destacar: cuatro medallas de plata y cinco de oro, además del reconocimiento de prestigiosos expertos del mundo del vino.

La Guía Intervinos otorga una valoración de 91 puntos al vino dulce Sofía con la descripción de excelente, 93 puntos a Últimos sueños y 94 puntos al Sueños reserva, con la misma descripción. La reconocida Guía Peñín también valora a los vinos mencionados como "muy bueno". Los vinos producidos y comercializados en España se exportan de forma consolidada en Suiza, Suecia, Inglaterra y desde hace unos meses, se están introduciendo con éxito en el mercado Alemán.

VISITAR LA BODEGA

Se pueden programar visitas concertadas de lunes a viernes en grupos de diez a veintiséis personas. Además de la visita a la bodega se efectúan catas de los mejores vinos con degus-



>> RICKARD ENKVIST Y SU ESPOSA INGA

tación y maridaje de tapas internacionales frías y calientes. La oferta se puede ampliar con excursión guiada al cercano pueblo de Gaucín, cena y degustación de menú con tres platos acompañados de vinos de la bodega con habitación doble y desayuno buffet. Los vinos degustados se pueden adquirir en la tienda de la bodega a un precio preferente.



VINOS BLANCOS

Eleonor Muscat

Intenso y aromático con gran aroma clásico de Moscatel. Una pequeña dosis de Chardonnay aumenta su frescura. Vino perfecto para acompañar comida asiática muy condimentada. Ideal para sushi.

Eleonor Chardonnay

Se almacena seis meses en barricas de roble sobre sus posos de acuerdo al método 'sur lie'. Color amarillo oro intenso. Vino fresco y afrutado con un equilibrio óptimo y un agradable regusto que perdura. Se sirve a 9° C como acompañamiento a pescado, carnes blancas y quesos suaves.

VINOS TINTOS

Sueños – Gran Reserva Tempranillo

100% uva Tempranillo, presenta un color rojo oscuro con un claro tono de madurez. Un gran aroma asociado a regaliz, pimienta, tabaco, moras, ciruelas y violetas. Regusto que perdura y se redondea con unos taninos amables. Se sirve a 18°C acompañando carne, caza o vacuno.

Sueños - Reserva Petit Verdot

Se utiliza uva tradicional de Burdeos para dar un impulso adicional a la Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. Adquiere un color violeta oscuro, casi negro, con un aroma intenso



>> CATAS GUIADAS EN LA BODEGA.

a moras, cerezas, mirto y enebro. Vino elegante con mucho cuerpo y taninos aterciopelados.

Sueños – Crianza Cabernet

Rojo rubí. Aroma intenso y complejo con notas de moras, chocolate puro y vainilla. Taninos evidentes pero amables. Vino de cuerpo medio. Se sirve a 16-18°C acompañando carne de cerdo, cordero o vacuno.

Sueños – Gran Reserva "Inga"

Un 'coupage' especial, presenta una inusual combinación de las mejores uvas de España y Francia: 25% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon y 35% Petit Verdot, de color casi negro y una compleja fragancia en la que predominan las bayas del bosque, el enebro y la pimienta blanca. Se sirve a 18°C ideal para comidas que requieran un sabor intenso.

Sueños – Reserva Tempranillo

Vino que presenta un color rojo oscuro intenso, con gran aroma asociado a

bayas del bosque, ciruelas y violetas. Sus atributos se evidencian en su sabor. Regusto que perdura con unos taninos rotundos. Se sirve a 17°C acompañando a carne de cordero o vacuno.

Sueños - Reserva Cabernet Sauvignon

Color rojo oscuro. Aroma complejo con asociaciones a grosellas negras, framboesas, caramelo y vainilla. Taninos evidentes pero amables con un equilibrio óptimo de ácidos y frutas. Perfecto para platos no demasiado pesados de carne y quesos suaves de postre.

Greta

90% de uva Cabernet Sauvignon y 10% de Petit Verdot. Color rojo oscuro con tonos de violeta. Aroma concentrado e intenso y sabor con asociaciones a grosellas negras, moras, caramelo y café tostado. Se sirve a 16°C acompañando a carne de cerdo, cordero o vacuno.

VINOS DULCES

Sofía

Uva Moscatel de Alejandría, cultivada. Vino complejo con un vibrante y oscuro color amarillo dorado. Gran fragancia, seductora y distintivamente dulce con toques de pera, pasas y albaricoques. Sabor intenso a mermelada de naranja y un regusto que perdura. Se sirve entre 8-10°C con postres, quesos azules o en aperitivos con foie de oca.