

Vinos de Gaucín presentados en el Café-Bar La Estación

La degustación de vinos de Gaucín de la **Viñedos y Bodegas Cezar.S.L.** el viernes pasado, en el Café-Bar La Estación en San Pablo de Buceite, concentró a un buen número de aficionados al vino, invitados y clientes del establecimiento.

El empresario Rickard Enkvist dueño de la bodega Buenavista, estuvo acompañado en la presentación por el enólogo, José Manuel Cózar y Curro Jarillo, encargado de la logística de la bodega.



-Rickard Enkvist y Nieves Domínguez-

La degustación de los vinos y de los aperitivos preparados por Nieves para la ocasión, transcurrió en un ambiente muy agradable con el toque flamenco de Manuel Cortés a la guitarra, Carmen Moncada al baile, y Antonio Aparicio y el Niño de Palmones al canto.

La siguiente reseña de estos excelentes vinos es de Alfonso Rubio:

VINO SUEÑOS: 100 % Tempranillo. Presenta en cata un color negro muy profundo con ribetes morados y su aroma es intenso y muy afrutado, con ligeros recuerdos a especias. En boca es tánico, maduro, potente y robusto, destacando su contundencia, persistencia y extraordinario cuerpo. Respecto a su gastronomía, es un vino acorde con los gustos actuales del mercado internacional, muy apropiado para acompañar todo tipo de legumbres, platos de caza y carnes, así como quesos curados y semicurados. Servir a una temperatura aproximada de 17º. ---



-Antonio Aparicio, Carmen Moncada y Manuel Cortés-

VINO ELEONOR: 70 % Moscatel, 30 % Chardonnay. De color ámbar claro, pero brillante. Aroma potente y elegante a uvas pasas, plátanos maduros, toques de melocotón, miel y cítricos. En boca es muy agradable, complejo y con mucho cuerpo. Final largo y con mucha persistencia. Aconsejable para acompañar entremeses, mariscos y pescados, también con platos fríos, postres y con helados. Acompaña muy bien debido al hecho de que no es demasiado dulce. Se puede disfrutar de este vino con aperitivo. Temperatura óptima de consumo 8º aproximadamente.

VINO SOFÍA: 100 % Moscatel. Vino dulce de licor aromatizado. Color amarillo pálido, limpio y brillante. Aromas florales y frutales. Ligero y delicado. En boca suave y fresco, con un fondo amargoso elegante y original. Temperatura de consumo, entre 6º y 8º. Su atractivo y natural dulzor lo hace compañero ideal para aperitivos, postres, frutos secos, patés y queso azul. De exquisito paladar y muy bien equilibrado, con notas dulce a miel y frutas confitadas, bien combinadas con una fina acidez frutal.
