



E N K V I S T

Especial Coupage är ett härligt vin tillägnat min kära hustru Inga-Lill.

Vinet är en ovanlig mix druvor där vi förenat det bästa från Spanien och Frankrike – 25% tempranillo, 40% cabernet sauvignon samt 35% petit verdot. Lagrat 24 månader på nya franska Alliers ekfat och därefter 24 månader på flaska.

Vinet är nästan svart i färgen med en ytterst komplex doft där skogsbär, enbär och vitpeppar dominerar. Tydliga men runda tanniner ackompanjerar en symfoni av smakämnen där skogsbär och läder är extra tydliga.

Lång aromatisk eftersmak. Serveras vid 18° och till allt där ett kraftfull rödvin är lämpat.



---

Vingården ligger 680 meter över havet i bergsområdet runt Ronda, strax ovanför Gibraltar, så långt söderut det går att komma i Spanien. På vår bergstopp finns rätt jordmån med rikligt av kalkskiffer, omkringliggande floder som svalkar vinfälten under de varmaste dagarna, en bergssida som skuggar på förmiddagen – kort sagt optimala förhållanden för vinodling. Vinrankorna hanteras enligt Espaldera och Cordon Doble metoden. Men allt det underbara som Moder Natur bistår oss med räcker inte. Kunnande och kvalitetskontroll är lika viktigt. Vårt sätt att göra vin kombinerar det bästa ur spanska och franska vinodlingstraditioner, bl a lagras vinerna på franska ekfat från Allier. Tempranillo och Moscatel utgör basen i våra viner, men vi odlar även cabernet sauvignon, petit verdot och chardonnay. Vi är en av få som gör ett vin på 100% Petit Verdot, druvan trivs förträffligt i vårt klimat och mognar fullt ut vilket inte alltid är fallet i t ex Bordeaux. Arbetet på bodegan sker under ledning av oenolog José Manuel Cozar Cabañas.

---