



E N K V I S T

100% tempranillo-druvor jäses i temperaturkontrollerade ståltankar. Lagras 24 månader på franska ekfat, de första månaderna på sin jästfällning enligt sur lie-metoden. Lagras därefter 12 månader på flaska.

En stor doft med viss mognad med associationer till lakrits, peppar, björnbär, plommon och violer. Lång eftersmak med runda tanniner.

Serveras vid 17°C. Passar utmärkt till vilt och nötkött.



---

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.

---