



E N K V I S T

Druvan, Moscatel de Alejandria, odlas på hundraåriga vinstockar. Soltorkas före pressning för optimal koncentration av smakämnen.

Jäses i temperaturkontrollerade ståltankar och jäsningsprocessen avbryts med hjälp av kyla. Lagras under tolv månader i franska ekfat på sin jästfällning enligt sur lie-metoden.

Komplext vin med en levande och mörkgul guldton. Stor förförisk doft med tydlig sötma, inslag av mogna päron, torkad frukt, russin och aprikos. Intensiv smak av apelsinmarmelad tillsammans med en tydlig ekfatston ger en bra balans mellan sötma och strävhet. Vinet avrundas med mandelton och lång eftersmak.

Serveras vid 8-10°C till desserter, grönmögelostar eller som förrätt till rätter med gåslever.



---

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.

---