

Enguera Castillo de Enguera Reserva 2018

Tinto



UVAS

60% Monastrell (Mourvèdre), 30% Tempranillo e 10% Marselan

CARACTERÍSTICAS

- Encorpado
- Guardar ou Beber
- Madeira moderada

PAÍS

Espanha

REGIÃO

Valência

PRODUTOR

Bodegas Enguera

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

0,35 g/l

ACIDEZ

4,3 g/l

PH

3,6

DEGUSTAÇÃO

Um vinho com grande complexidade aromática, com notas de canela, pimenta e ervas aromáticas combinadas com frutas maduras como amora e ameixa, além de um toque balsâmico. No paladar, é encorpado e rico, com taninos macios e elegantes equilibrados pelo grande frescor. Um vinho mineral, que revela as características de seu terroir.

TERROIR

Vinhedos em Fontanars de Alforins, com vinhas não irrigadas de 18-20 anos de idade, com produção média de 3 kg/planta. Os solos são heterogêneos: arenoso-calcário, no caso da Tempranillo, e argilo-calcário no caso da Monastrell

ELABORAÇÃO

As uvas são fermentadas separadamente. No caso da Monastrell, foi feita uma longa e suave maceração durante 20 dias. Parte da fermentação malolática ocorreu em barricas, onde o vinho permaneceu por 14 semanas. Após este processo, foi feito o corte e o engarrafamento, permanecendo ainda por 3 anos em garrafa antes da comercialização.

HARMONIZAÇÃO

Vinho bastante gastronômico, ótimo para acompanhar carnes bovina e de cordeiro. Servir a 18 °C.

QUANDO BEBER

Pronto para beber, vai ganhar mais complexidade com alguns anos de guarda, com maior concentração e elegância.