

ENREDO

2018



ENREDO es un vino muy especial, Se elabora con Gewürztraminer y Riesling. Primero, porque es una mezcla de dos interesantes variedades que se cofermentan en viejas vasijas de barro, y también porque su nombre fue creado a partir de la dificultad de pronunciar el nombre de aquellas uvas.

Viñedos De Origen

Este vino es el primer vino naranjo del valle de Casablanca, hecho en el año 2014. Reflejo de la intensa inquietud de encontrar nuevas versiones de dicho valle. Variedades blancas que se vinifican como tinto en tinajas de greda. Su color cobrizo es una maravilla, su nariz y extravagantes aromas son claves en este tipo de vino, que recuerdan a una IPA y aromas florales y herbales. En boca se siente como un vino tinto. Se recomienda con currys y comidas muy especiadas.

Notas De Cata Y Elaboración

Cofermentado con sus hollejos por más de 3 meses. Presenta un color cobrizo pálido con brillos reflejos anaranjados que invitan a arremolinar el vidrio una y otra vez. Se expresan aromas de manzana verde, jengibre, lichi y magnolia. En boca es amable, con una acidez refrescante y con taninos persistentes pero redondos. Es un vino perfecto para maridar pescados grasos como mero o salmón, charcutería y roastbeef. Perfecto para comida peruana o tailandesa.
Servir a las 10 - 12°C.

Denominación de Origen: Casablanca

Análisis

Año: 2018
Variedad: 70% *Gewürztraminer* – 30% Riesling
Alcohol: 12,5°
pH: 3,1

