

Bodegas Enguera en el Calima

El restaurante Calima, situado en el Puerto de Jávea, celebró el mes pasado una cata de vinos de Bodegas Enguera. El joven enólogo Álvaro de las Nieves fue el encargado de presentar las una cata bilingüe -castellano e inglés- ante unas 40 personas, que de paso disfrutaron de un excelente menú, y todo a un excelente precio.

Bodegas Enguera nació como fruto de la ilusión de un empresario valenciano, Pedro Pérez Pardo, que nunca olvidó sus orígenes en los viñedos. Con mucha ilusión, Pérez se ha propuesto crear uno vinos de calidad, con la intención de que se conviertan en referencia de la D.O. Valencia, y que actualmente se exportan a 18 países, desde Rusia a Estados Unidos, y Centroeuropa.



Para ello ha dotado la bodega de los últimos avances tecnológicos y se ha rodeado de un equipo humano joven y altamente cualificado.

Álvaro de la Nieves es uno de los enólogos de Bodegas Enguera. A pesar de su relativa juventud, experiencia no le falta. Este gaditano estudió en Montpellier, y trabajó en Francia, Italia y Nueva Zelanda, ante de convertirse en uno de los responsables del éxito de esta bodega de tamaño medio, que produce 800.000 botellas de vino al año.

Bodegas Enguera produce principalmente tres tipos de uva, Monastrell o Mourvedre, Tempranillo, además de unas 45 hectáreas de Verdil, una uva autóctona difícil y poco productiva, pero con la que se elabora un excelente blanco y el emblemático y delicioso vino helado, Verdil de gel.

Verdil gel

Blanco. Vino dulce. 100% Verdil

El Verdil de gel es un vino blanco hecho con uvas pasificadas, congeladas a -5°C durante 15 días. Gracias al alto contenido de azúcar, el agua que forma el mosto se congela y cristaliza, rompiendo las células de la piel, liberando componentes aromáticos que no se hubieran liberado en una vinificación tradicional (de ahí que el vino resultante tenga ese distintivo sabor de canela y miel). Un proceso muy diferente al de la mistela, que no se fermenta.

A la vista es de un color amarillo pajizo, muy pálido y de bonitos reflejos verdes, en nariz desarrolla unos interesantes y finos aromas de canela y miel junto con sutiles sensaciones de aromas cítricos y minerales. En boca es dulce sin ser empalagoso, con un delicado equilibrio entre azúcar y acidez.

EV Verdil

Blanco joven. 100% Verdil

Mucho más que un vino joven, Enguera Vitivinícola Verdil es un compendio de sensaciones aromáticas afrutadas, obtenidas a partir de esta variedad única, recuperada para la elaboración de vinos de alta calidad. Color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio, transparente y agradable a la vista. Aromas primarios de fruta madura de carnes blancas, intensos y persistentes. Seco y vivaz en boca, goloso, de final fresco y equilibrado. Pura delicia para nuestros sentidos.

EV DIS = TINTO

Tinto madurado en barrica. 60% tempranillo, 40% Syrah

Elaborado a partir de dos variedades de reconocido prestigio, de color vivo, picota intenso, limpio, muy brillante, bonito. En nariz conserva la fruta fresca, en una escala que va desde recuerdos de flor fresca, frutillos rojos de bosque y tonos ligeramente compotados (mermelada de frambuesa y arándanos). Su breve crianza de tan solo cuatro meses en roble francés aporta un matiz especial que lo hace un vino tan diferente. Corpulento y concentrado en boca, muy persistente, siendo un vino joven presenta un tanino maduro, muy bien trabajado. Final largo en el que nos vuelven los aromas tanto de la fruta como de la madera de una forma más que notable, que hacen de este vino algo distinto.

MEGALA

Tinto, 14 meses de barrica nueva de roble francés. Monastrell 50%, Syrah 50%

Las uvas son sometidas a una cuidada vinificación para conseguir la máxima expresión de la personalidad que aportan estas variedades. Color rojo picota muy cubierto, brillante y limpio, de bonitos e intensos reflejos donde se adivina ya su personalidad. Aromas limpios de muy buena calidad que nos ofrecen matices de bayas rojas maduras, casi de compota, de buena uva, aromas ennoblecidos por el tostado y especiado que solo aporta al vino una larga crianza en barricas nuevas de roble francés. En boca es pura estructura, equilibrio y personalidad, destaca la armonía que existe entre la madera y la fruta, vino de suaves taninos, con un final redondo, largo y persistente.