

# BLANC D'ENGUERA

Vino blanco fermentado en barrica



**Añada 2019.** Sin duda la mejor añada de la historia de Bodegas Enguera. Las noches frescas del verano, el gradual cambio de temperaturas y las lluvias bien repartidas hicieron posible un notable salto de calidad en nuestro blanco más preciado.



**70%** Verdil  
**10%** Chardonnay  
**10%** Viognier  
**10%** Sauvignon Blanc

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Uva procedente de los mejores viñedos de nuestra finca Casa Coronas, ubicada en el corazón de Fontanars dels Alforins a 700 m sobre el nivel del mar. Viñedo en secano de 20 años de edad. Producción 2,2 kg/cepa. Suelos calcáreos, franco-arcillosos. Alto porcentaje de caliza activa.

**José Vicente Gómez Carbajal**  
*Viticultor*



Fermentación en barrica de roble francés de segundo-tercer uso y posterior crianza de 4,5 meses. 12,5% vol, pH 3,35, AT 5,53g/L.



Aspecto brillante, de color amarillo dorado. Gran complejidad e intensidad aromática, vino muy floral, flores blancas, flor de azahar, destacan aromas de melocotón, albaricoque, mantequilla, crema, ligeras notas cítricas, limón. Especiados de la madera, vainilla, notas de almendra, ahumados. Gran untuosidad en boca, buena acidez, muy equilibrado. Post-gusto largo. Vino que destaca por una gran personalidad.

La evolución en botella es muy favorable. Se incrementa la sensación de volumen en boca y se potencian los aromas a miel, mantequilla, vainilla.

Consumir entre 2020 y 2028.

**Diego Fernández Pons**  
*Enólogo*