

VIÑEDOS ENCINILLAS

Vinos que cuentan historias

Legado y sabor que transporta a través del tiempo.

La Hacienda de Encinillas encierra historia, leyendas y elegancia. Fundada en 1707 por el capitán español Benito Pérez de Rivera, junto al hoy Patrimonio de la Humanidad, Camino Real, la Hacienda albergó más de 8 millones de hectáreas de valles. Sus habitantes fueron testigos de las luchas contra los apaches Jerónimo y del famoso Victorio, quien se cuenta fue raptado de la Hacienda a los 6 años; así mismo, este magnífico espacio fue paso de los revolucionarios.

La vinícola fue fundada por el miembro de la familia española, un experto enólogo de clase mundial y conocedor de las mejores cepas de las uvas Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Cabernet Franc, Petit Verdot, Tempranillo, Malbec y Chardonnay, que, aunque fueron castigadas por el frío, el calor y viento desértico emergieron con excepcionales colores, aromas y sabores.



SUS UVAS

VALLE DE ENCINILLAS GOZA DE UN TERROIR ÚNICO, POR LO QUE SUS UVAS SON EXCEPCIONALES:

- ✓ Merlot
- ✓ Cabernet Franc
- ✓ Shiraz
- ✓ Malbec
- ✓ Tempranillo
- ✓ Chardonnay





HACIENDA DE ENCINILLAS

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot

Intenso y complejo aroma a frutos negros, un matiz sutil a chocolate, ligero toque de tabaco y vainilla. Complejo, pero aterciopelado, de taninos suaves, maduros y elegantes.

Servicio: 16 °C

MEGACERO

Premium Blend

Complejo en nariz con aroma a frutos negros, notas florales y especias. De gran balance e integración con la madera con deijos de vainilla.

Servicio: 16-18 °C

CASONA

Cabernet Sauvignon y Merlot

Elaborado con los mejores lotes de cada variedad, es añejado por 13 meses en barricas de roble blanco francés y después de su embotellado, permanece mínimo 10 meses antes de ir al mercado. Intenso aroma a frutos negros, notas florales y especias.

Servicio: 16-18 °C

ASÍS

Merlot y Shiraz

Con aroma de frutas rojas y negras maduras, con un toque de casis, vainilla. Es un vino con suavidad, amable.

Servicio: 16-18 °C

PEGASO

Tempranillo

Se presenta con un aroma elegante, con notas de ciruelas, frambuesas y fresas, integrando un aroma de higo en frutas maduras.

Una vez que se abre, muestra sus notas de canela, caramelo, café y cajeta.

Servicio: 16-18 °C

ANXELIN

Shiraz

Aroma de frutas rojas y negras maduras, con un toque de casis, vainilla. Al paladar reafirma su fruta y tiene un balance bien logrado con taninos bien maduros, es un vino con suavidad y amable.

Servicio: 16-18 °C

VINIFICACIÓN

Luego de una minuciosa selección de uvas y extracción, se realiza una fermentación maloláctica, con un añejamiento de mínimo 16 meses en barricas de roble francés y tras ser embotellado el vino, reposa 6 meses antes de ser liberado al mercado.



CONTACTO:

D. Avenida Zarco 2401, colonia Zarco

T. 01.800.362.8466

vinosencinillas.com

f.mendoza@bodegasencinillas.com

Facebook: Vinos Encinillas

Instagram: @Encinillas