

ENATE our wines nos vins

Since we started in 1992 with the launching of the rosé until today, the range of ENATE wines has widened and improved substantially. Let's review together the wines that we are currently elaborating.

Depuis nos débuts en 1992 avec le lancement du rosé jusqu'à aujourd'hui, la gamme des vins ENATE s'est élargie et nettement améliorée. Faisons le point ensemble des vins que nous élaborons actuellement.

ENATE CHARDONNAY - 234



The Chardonnay-234 is a single vineyard wine which was elaborated for the first time in 1996; it is a wine of a modern bearing, with a decided international vocation, and with a strong varietal mark. Its aroma reminds of green apple, pineapple, ripe peach and exotic fruits (guava, passion fruit). Its palate is wide, with a clean and fresh passage thanks to its acidity. It is a wine that, moreover, has the adequate structure and acidity to bear with dignity and without complexes the evolution in bottle between two and four years.

Le Chardonnay-234 est un vin de domaine élaboré pour la première fois en 1996. C'est un vin d'allure moderne, à nette vocation internationale et forte empreinte variétale. Son arôme rappelle la pomme verte, l'ananas, la pêche mûre et d'autres fruits exotiques (goyave, maracuya). Il est ample en bouche, gras, avec un passage net et frais grâce à son acidité. C'est un vin qui, de plus, possède la structure et l'acidité adéquates pour supporter dignement et sans complexes une évolution en bouteille de deux à quatre ans.

ENATE CHARDONNAY BARREL FERMENTED / BARRIQUE



This is a wine that we have been elaborating since 1992. The grapes come from plots with low yields (4.500 kg / ha), the alcoholic fermentation is carried out in new oak French cask, undergoes the malolactic fermentation in cask, and it completes its ageing in cask, with regular bâtonnages, during 6 to 8 months, depending on the vintages. The chardonnay barrica has gold colour; it displays a wide and complex aromatic range, with lactic notes, and of toasting, given during the malolactic in cask; it shows a surrounding palate, and it enjoys a greater potential of ageing in bottle, being in top form up to 10 years.

C'est un vin que nous élaborons depuis 1992. Les raisins proviennent de parcelles de plus bas rendement (4.500 kg / ha), la fermentation alcoolique se réalise dans des barriques neuves de chêne français, la malolactique dans la barrique, et le vieillissement en barrique, avec bâtonnages réguliers, se prolonge pendant 6 à 8 mois, selon les millésimes. Le Chardonnay-Barrica possède une couleur dorée; il déploie un plus ample et plus complexe éventail aromatique, aux notes lactiques et de torréfaction cédées pendant la malolactique en barrique. Il est gras en bouche, plus enveloppant et présente un plus grand potentiel de vieillissement en bouteille, arrivant en pleine forme autour de 10 ans.

ENATE GEWÜRZTRAMINER



The gewürztraminer is the master work of Centro European viticulture and its excellent adaptation to our vineyards demonstrates that the Somontano is really a privileged land, capable to elaborate great red wines and to cultivate varieties as exotic as the gewürztraminer. We have been elaborating it since 1994. Given the richness of terpenes that this grape has, we let the must in the press with the skins to release the maximum amount of those aromatic substances, and which we later find in the wine: orange peel, rose, lychees, lemon, etc. This is a wine that surprises for its floral fragrance. Its evolution in bottle is splendid, gaining in hints of honey and syrup, as time goes by.

Le gewürztraminer est le chef-d'oeuvre de la viticulture d'Europe centrale et sa magnifique adaptation à nos vignobles prouve que le Somontano est vraiment une terre privilégiée, capable de fournir de grands vins rouges et de cultiver des variétés aussi exotiques que le gewürztraminer. Nous l'élaborons depuis 1994. Étant donné la richesse en terpènes que possède ce raisin, son élaboration passe par la macération pelliculaire en pressoir qui permet d'extraire le maximum de ces substances si aromatiques, que l'on retrouve après dans le vin: zeste d'orange, rose, citron, etc. Nous sommes devant un vin qui surprend par son bouquet floral. Son évolution en bouteille est magnifique, et gagne en nuances mielleuses et sirupeuses avec le passage du temps.

ENATE ROSADO



The rosé is one of the flagships of ENATE because, year after year, it maintains a very attractive colour, an aroma of red fruits together with the tones of pyrazines of the Cabernet and a fleshy palate, agile and with an extraordinarily prolonged aftertaste.

To elaborate the rosé we follow the philosophy with which started in 1992 and which pretends to dismiss the idea that the rosés are second class wines: harvesting in the fresh hours of the morning, selecting the well ripen cabernets, and extracting only the free run must that comes off from the grains without hardly any pressure, we obtain a wine capable of hobnobbing with the greatest. Without any doubt, a rosé with the soul of a white and the body of a red.

Le rosé est l'un des fers de lance d'ENATE car il maintient d'année en année une couleur très attrayante, un arôme de fruits rouges allié aux tons de pyrazines du Cabernet et un palais charnu, agile et un après-goût extraordinairement prolongé. Nous élaborons le rosé dans le même esprit qu'à nos débuts en 1992, souhaitant en finir avec l'idée que les rosés sont des vins de deuxième classe: avec une vendange des cabernets bien mûrs aux heures fraîches du petit matin, et en extrayant seulement le moût goutte qui coule des grains sans pratiquement de pression, nous obtenons un vin capable de se mesurer aux grands. C'est sans aucun doute un rosé à l'âme de blanc et au corps de rouge.

ENATE CABERNET - MERLOT



The result of a coupage between cabernet and merlot (50/50) that we started elaborating in 1995. The moderate ageing (we could include it in the wines so called semicrianza) has the clear objective of respecting the varietal character before masking it with the toasty notes of the cask.

Its philosophy is clear: it pretends to cover a wide range of public, eager to take pleasant wines, soft, and already mature, in which the varietal character dominates over the tertiary aromas of the ageing. Definitely, an all-road wine which must be served cool (14°C) and that fits perfectly both with meat and with fish in sauce. Borrowing from the cinema language, we are before a wine for almost 'all public', and why not, for almost all dishes.

C'est le résultat d'un coupage entre cabernet et merlot (50/50) que nous avons entrepris en 1995. L'élevage modéré (nous pourrions le classer parmi les vins appelés de semi-élevage) se fait dans le but très net de respecter le caractère variétal plutôt que de le masquer avec les notes fumées de la barrique. Sa philosophie est claire: il s'agit de toucher un ample secteur du public, désireux de prendre des vins agréables, légers et déjà mûrs, dont le caractère variétal l'emporte sur les arômes tertiaires de l'élevage. C'est en somme un vin tout terrain qui doit être servi frais (14°C) et qui accompagne à la perfection aussi bien les viandes que les poissons en sauce. Pour parler en termes de cinéphiles, nous sommes devant un vin pour pratiquement tous les publics et pourquoi pas, pour presque tous les plats.

ENATE CRIANZA



The Crianza is elaborated since 1992. It is a classic wine in our range, in which tempranillo and cabernet sauvignon are harmoniously joined to give a convincing and, at the same time, flattering wine. The ageing in casks during nine months, in American oak for the tempranillo and in French oak for the cabernet, contributes the toasty and spiced features together with the traditional background of berries and cherries of the tempranillo. Its tanic bodywork is perfectly polished and it enjoys a long ending in which there appear fine toasty notes. The ENATE Crianza reaches its particular prime of life after two years in bottle, and it continues keeping fit for 6 or 8 more years.

Le Crianza est élaboré depuis 1992. C'est un classique de notre gamme pour lequel tempranillo et cabernet sauvignon s'unissent harmonieusement pour donner un vin charpenté et séduisant à la fois. L'élevage de neuf mois en barriques de chêne américain pour le tempranillo et de chêne français pour le cabernet, apporte les nuances fumées et épicées ainsi que le traditionnel fond de mûres et de cerises du tempranillo. Sa charpente tannique est parfaitement soignée et jouit d'une longue finale aux fines notes de grillé. Le Crianza Enate atteint sa particulière fleur de l'âge après deux ans en bouteille et se montre toujours en pleine forme au bout de 6 à 8 ans.

ENATE RESERVA



The Reserva is a monovarietal wine, of the true 'blue chip' of worldwide viticulture (the Cabernet Sauvignon) obtained from a selection of the vineyards with most tradition of our vine-growing cultivation. It is a classic of the winery, as we have been elaborating it since our first harvest, the one in 1992.

In spite of being a wine that remains in French oak cask for around one year, it presents a very discreet "boisé", which reminds of Virginia tobacco and cocoa. The ENATE Reserva is the wine of the most Atlantic cut that we elaborate, and it achieves its splendour after about four years in bottle, when it has already developed its so peculiar balsamic bouquet, and it has an ageing potential of about ten years.

Le Reserva est un vin mono-variétal du véritable "blue chip" de la viticulture mondiale (le Cabernet Sauvignon) obtenu à partir d'une sélection des parcelles les plus ensoleillées de notre exploitation viticole. Il s'agit d'un classique de notre cave que nous élaborons depuis notre première récolte en 1992.

Malgré les presque douze mois passés en barriques de chêne français, il présente un boisé très discret qui rappelle le tabac blond et le cacao. Le ENATE Reserva est le vin d'assemblage le plus atlantique que nous élaborons. Il atteint sa splendeur après trois ou quatre ans en bouteille, lorsqu'il a épanoui son bouquet balsamique si particulier, et a un potentiel de vieillissement d'environ dix ans.

ENATE MERLOT - MERLOT



The launching of the Merlot-Merlot took place with the vintage of 1998, and that new star of ENATE helped us to become of age as producers of red wines. The wine undergoes the malolactic fermentation in new casks of French oak. After about 16 months of ageing, the wine is passed to stainless steel tanks to undergo the cold of winter and to strip it of the excess of bitartrates in a natural way.

The ENATE Merlot-Merlot is a wine that radiates exuberance and that goes directly to the senses, it is marked by very ripe fruit (it even reminds of compotes and dried apricots) and it presents clear notes of salting, cocoa and eucalyptus over a slight toast that makes it more pleasant, if possible. The mouth, of firm structure, is covered by abundant tannins. The forcefulness of the name is also found in the strength that it shows when passing the palate.

Le lancement du Merlot-Merlot a eu lieu avec la récolte de 1998 et cette nouvelle star d'ENATE nous a permis d'atteindre notre maturité d'élaborateurs de rouges. Ce vin réalise sa fermentation malolactique dans des fûts neufs de chêne français. Après un élevage d'environ 16 mois, le vin est passé dans des cuves inox pour être soumis aux froids de l'hiver et pour se débarrasser naturellement de l'excès de bitartrates. Le ENATE Merlot-Merlot est un vin qui déborde d'exubérance et qui touche directement les sens. Marqué par un fruit très mûr (il rappelle même les compotes et la pêche sèche), il présente des notes très nettes de salaison, de cacao et d'eucalyptus sur un léger torréfié qui le rend encore plus agréable. La bouche, de structure ferme, est tapissée par d'abondants tanins. Nous retrouvons le caractère décidé de son nom dans la puissance montrée lors du passage en bouche.

ENATE SYRAH-SHIRAZ



The ENATE Syrah-Shiraz was born with the vintage of 2005 and it comes from two areas cultivated with different philosophies, and for which we have designed a strategy based on different clones, rootstocks, orientation of the rows, density of plantation, etc., in such a way that the wine benefits from the characteristics of French Syrah, and the Australian Shiraz. And once our goal is reached, baptising the wine was very simple: Syrah-Shiraz.

It is a wine that has a long life, but that, already in its youth, it shows all its virtues: colour, aromatic intensity, power, ... and everything in a fine and elegant framework, without aggressiveness. The nose is a harmonious alliance of the vitality and freshness of the fruit, with the fine hints of toasting. Aromas of raspberry, cherries, lavender, vanilla are intertwined, and the end of mouth reveals the spiced and fruity character of the syrah, marked by pepper, liquorice and tobacco.

Le ENATE Syrah-Shiraz est né avec la vendange 2005 et provient de deux zones cultivées dans des esprits différents et pour lesquelles nous avons mis au point une stratégie basée sur divers clones, porte-greffes, densités de plantation, etc. de façon à ce que le vin bénéficie des caractéristiques du Syrah français et du Shiraz australien. Une fois notre objectif atteint, baptiser le vin fut très simple: Syrah-Shiraz. C'est un vin qui a une longue vie devant lui mais qui, déjà dans sa jeunesse montre toutes ses qualités: couleur, intensité aromatique, puissance, ... et tout cela dans un cadre fin et élégant, sans agressivité aucune. Le nez est une alliance harmonieuse de vitalité et de fraîcheur du fruit avec les fines nuances de la torréfaction. Plusieurs arômes s'entremêlent: framboise, cerise, lavande, vanille et la finale en bouche révèle le caractère épice et fruité du syrah, avec des notes de poivre, de réglisse et de tabac.

ENATE VARIETALES



The ENATE Varietales is the result of the fusion of the most selected varieties that are cultivated in our vineyards, so that each grape provides its peculiarity, creating a true synergic effect among them all. The cabernet provides its spiced stamp and contributes to enhance the tannic structure of the wine; the merlot, more floral and delicate, acts as a counterpoint to soften the more emphatic character of the cabernet; the tempranillo rounds the whole with its aromas of red berries, and its velvety palate; and finally, the syrah provides complexity with its more fruity profile, with memories of liquorice, leathers, and black olive. Above all, it is a wine of a refined style and delicate weave. To elaborate the Varietales every year, we play with the states and the grapes that have shown a better behaviour. We adapt our formula of working to achieve a wine that joins the varietal personality, the terroir, and a careful ageing in cask.

Le ENATE Varietales est le résultat de la fusion des variétés les plus sélectionnées cultivées dans nos vignobles, de façon à ce que chaque raisin apporte sa particularité en créant un véritable effet synergique avec les autres. Le cabernet apporte sa touche épicée et contribue à relever la structure tannique du vin; le merlot, plus floral et délicat, agit en contrepoint pour adoucir le caractère plus charpenté du cabernet; le tempranillo parfait l'ensemble avec ses arômes de petits fruits rouges et son palais velouté. Le syrah enfin, apporte la complexité avec son profil plus fruité, et des touches de réglisse, de cuirs et d'olive noire. Il s'agit avant tout d'un vin raffiné, à la trame délicate. Pour élaborer le Varietales, chaque année, nous faisons la sélection des parcelles et des raisins qui ont démontré le meilleur comportement. Nous adaptons notre formule de travail pour obtenir un vin qui conjugue la personnalité variétale avec le terroir et un élevage en barrique très soigné.

ENATE RESERVA ESPECIAL



Throughout the history of ENATE, several wines have contributed to consolidate our brand as a reference of quality. However, the Reservas Especiales enjoy, moreover, an exclusivity that raises them to the stardom of wines of collection. Not in vain, we only elaborate them with extraordinary vintages and in very reduced productions. Until today, the Reserva Especial of 94 (Chillida), 95 (Saura), 96 (Salvador Victoria), 98 (Tàpies), 2000 (Torner), 2001 (Beulas) and 2005 (Canogar) have appeared. The production line of our reservas especiales is constituted by a series of common links to which we add the distinguishing factor that we design for each vintage, and that constitutes a true 'vinification à la carte' to achieve wines of great potential and trajectory.

Tout au long de l'histoire d'ENATE, plusieurs vins ont contribué à la consolidation de notre marque comme référence de qualité. Cependant, les "Reserva Especial" jouissent de plus, d'une exclusivité qui les situent au rang de stars des vins de collection. Ce n'est pas en vain que nous les élaborons uniquement avec les millésimes extraordinaires et en très petites quantités. Jusqu'à présent, nous avons sorti les "Reserva Especial" de 94 (Chillida), 95 (Saura), 96 (Salvador Victoria), 98 (Tàpies), 2000 (Torner), 2001 (Beulas) et 2005 (Canogar). La chaîne d'élaboration de nos "Reserva Especial" est constituée d'une série de chaînons communs auxquels s'ajoute le facteur de différence que nous dessinons à chaque vendange et qui constitue une véritable "vinification à la carte" pour obtenir des vins de grand potentiel de vieillissement.

ENATE UNO CHARDONNAY



The ENATE Uno is a single vineyard wine in the widest sense of the expression, with the mark of its unique and unrepeatable terroir: the one of the Planacor plot, with a microclimate that could be classified as interior Mediterranean. The search for excellence and the practice of a viticulture of garden and of a less interventional enology have been the fundamental pillars for the creation of this extraordinary wine, which breaks moulds and which dismisses the image of fragility of Spanish whites. Its nose is a continuous march of lactic notes, of ripe peach, of dried fruits, nougat and toasts over an elegant mineral background. In mouth, the wine combines skilfully freshness and an extraordinary fleshiness. A whole discovery.

Le ENATE Uno est un vin de domaine dans le sens le plus large du terme, marqué par un terroir unique et inimitable: celui du plateau de Planacor, au microclimat que l'on peut qualifier de méditerranéen de l'intérieur. La recherche de l'excellence et la pratique d'une viticulture de jardin et de l'œnologie la moins interventionniste ont été les piliers fondamentaux de la création de ce vin extraordinaire qui casse les modèles et qui en finit avec l'image de fragilité des blancs espagnols. Le nez est un continuel défilé de notes lactiques, de pêche mûre, de fruits secs, de nougat et de torrifiés sur un élégant fond minéral. La bouche est fraîche et extraordinairement charnue. Tout une découverte.