



ENATE

MERLOT - MERLOT
2016

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

MERLOT - MERLOT
2016

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

NARIZ COMPLEJA DE OREJONES, VIOLETA, ENCURTIDOS Y TORREFACTO. BUCADAR CONTUNDENTE TAPIZADO CON TANINOS DE IMPECABLE FACTURA.

Variedad: 100% Merlot.

Fermentación: 28°C.

Crianza y maloláctica: 13 meses en barrica nueva de roble francés.

Vino que derrocha exuberancia y que va directo a los sentidos.

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTIENS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDĚTYJE YRA SULFITAI.

Original para Enate de Frederic Amat

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD

EMBOTELLADO POR
VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.
SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN
R.E.Nº 7186-HU
www.enate.es

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
SOMONTANO



75cl e 15% vol



ÉTIQUETTE
Peinture originale pour ENATE de
Frederic Amat.

PRÉSENTATION
Bouteilles de 75 cl.

RÉCOMPENSES
Récolte 2000
Meilleur vin Rouge d'Élevage: Guide de vins
Gourmet.
Podium: Guía Peñin, 94 points.

Récolte 2001
Argent: Prix Decanter, Royaume-Uni.
Or: Sélections Mondiales des Vins, Montréal
(Canada)

Or: Concours Mundus Vini, Allemagne.
Récolte 2002
Argent: Concours mondial Bruxelles.

Récolte 2005
Argent: Mondial de Merlot, Suisse.
Argent: 1^{er} Challenge to the Best Spanish wines
for Asia, Hong Kong.

Récolte 2006
Or: La Sélection, Allemagne.
Récolte 2007

Or: Sélections Mondiales des Vins, Canada.
Récolte 2008
Argent: Mondial du Merlot 2012, Suisse.

Récolte 2009
Argent: Mondial du Merlot, La Suisse.
Or: Sélections Mondiales des Vins, Canada.

Récolte 2010
Argent: Concours mondial Bruxelles.
Récolte 2011

91 points. Wine Enthusiast. États-Unis
Récolte 2012
Or: Concours Mondial Merlot, Suisse

Récolte 2015
Or: Concours Mondial Bruxelles.

CÉPAGE
Merlot

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

L'année 2016 commence avec des températures plus élevées que d'habitude, l'hiver étant pluvieux et pas très froid. Après un printemps assez pluvieux et avec certaines matinées particulièrement froides à la fin du mois d'avril, l'été est sec et avec des températures modérées. Les vendanges commencent lentement la nuit du 23 août. Au début du mois de septembre, une vague de chaleur accélère la maturation des variétés blanches et du Merlot. Vers le milieu du mois, les températures baissent et les vendanges se terminent de façon plus tranquille et pausée.

VINIFICATION

La fermentation a été réalisée à 28°C et la macération avec les peaux s'est faite sur un mois. Le vin a ensuite été élevé en fûts neufs de chêne français afin de mener à bien la fermentation malolactique et y est resté pendant 13 mois. Stabilisation ultérieure en cuve jusqu'à la mise en bouteille.

MISE EN BOUTEILLE
Mai 2018.

DÉGUSTATION

Vin très sérieux, parfait représentant de la gamme de Merlot-Merlot d'ENATE. Il présente un éventail aromatique large et complexe où se combinent harmonieusement les notes de fruits rouges, les notes balsamiques et épicées (eucalyptus, clou de girofle) avec les arômes caractéristiques d'abricots secs et des nuances de cacao et de notes torrifiées qu'apporte le fût. Son palais est large, charnu et est tapissé de doux tanins à la texture irréprochable. La fin de bouche est très longue et apporte des touches d'encre chinoise et de cuir.

IMPRESSIONS DU CHEF DE CAVE

Nous sommes en présence d'un vin exubérant et qui éveille immédiatement les sens. La force de son nom fait écho à la puissance qu'il dégage progressivement en bouche. Sans aucun doute, le vin qui nous a permis de devenir adultes en tant que producteurs de vin rouge.

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

A déguster à 16-18°C, le Merlot-Merlot peut ainsi rehausser les gibiers, les plats en sauce et les viandes fumées. Ce vin peut éventuellement laisser apparaître un dépôt de bitartrates.