



ENATE

CABERNET - CABERNET

2015

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

CABERNET - CABERNET
2015

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FRUTOS ROJOS ENVUELTOS EN UNA ATMÓSFERA BALSÁMICA Y ESPECIADA SOBRE UN FONDO TOSTADO Y CREMOSO. TANINOS UNTUOSOS EN UN PALADAR DENSO Y CARNOSO. FINAL LARGO Y ENVOLVENTE.

Variedad: Cabernet Sauvignon de Arañón y de Camino Colungo.

Vendimia: manual, selección en cajas.

Fermentación: 24 °C.

Crianza: 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

La fusión de nuestros mejores viñedos de Cabernet aportan una nueva dimensión al Cabernet moderno y adador.

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFIITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDÉTYJE YRA SULFITAI.

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



Original para Enate de Erwin Bechtold

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD

ÉTIQUETTE
Peinture originale pour ENATE de
Erwin Bechtold.

PRÉSENTATION
Bouteilles de 75 cl.

RECOMPENSES
Récolte 2010
Or: Concours Mondial de Bruxelles.
Or: Selection Mondiales des Vins, Canada.
Or: Mundus Vini, Allemagne.
TOP 100 WINES OF THE WORLD 2015,
World Association of Wine Writers and Journalists.
Récolte 2011
Argent: Concours Mondial Bruxelles.

CÉPAGE
Cabernet d'une sélection de vignobles de nos propriétés d'Enate, de Salas Bajas et d'Alcanetos.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME
À la suite d'un hiver plutôt sec, a succédé le printemps le plus chaud et le moins pluvieux depuis 2006, avec notamment un mois de mai enregistrant les températures les plus chaudes de l'histoire de notre pays. La floraison a commencé une à deux semaines plus tôt que les années précédentes et le rythme de croissance végétative a été plus rapide qu'à l'habitude.
Malgré tout, le mois de juin a apporté des pluies salvatrices pour le vignoble. Les précipitations se sont poursuivies pendant le mois de juillet accompagnées des températures les plus importantes jamais enregistrées en Aragon depuis la naissance des statistiques climatiques.
Alors que tous les indicateurs nous orientaient, a priori, vers une vendange incroyablement tôt, l'orage exceptionnel du 31 juillet (74mm) a changé radicalement le profil hydrique de ce millésime et a fini par fixer le début des vendanges au 11 août pour les parcelles les plus avancées. Ensuite, le rythme s'est accentué le 24 août, profitant d'une fin de mois ensoleillée et de températures douces, idéales pour la maturation progressive du raisin.
Septembre a été sec avec des températures assez modérées, ce qui a prolongé les vendanges jusqu'au 22. Le millésime 2015 sera celui d'une récolte à la personnalité marquée, au caractère bien trempé et d'une très belle facture.

VINIFICATION
La fermentation s'est effectuée dans des cuves en acier inoxydable à 24 °C et la macération pelliculaire a eu une durée de trois semaines. Le vin a ensuite été mis en fûts neufs de chêne français afin de réaliser la fermentation malolactique pendant 18 mois. Puis, stabilisation en cuve jusqu'à sa mise en bouteille.

MISE EN BOUTEILLE
Mai 2017.

DÉGUSTATION
Nez très expressif et intense où les fruits noirs sont enveloppés d'une texture fraîchement liquoreuse. S'y mêlent des notes balsamiques, phénoliques et épicées du cabernet avec des touches grillées, crémeuses et de cacao qu'apporte le fût neuf. Palais intense, charnu, aux tannins mûrs et onctueux qui présagent d'une excellente aptitude au vieillissement en bouteille. Fin de bouche longue, enveloppante et très prolongée.

IMPRESSIONS DU CHEF DE CAVE
Ce vin est issu de la fusion des meilleurs Cabernets de nos vignes. Sa touche à la fois sérieuse et atlantique se combine avec son caractère plus méditerranéen, gourmand et atteur, ce qui confirme l'idée que le Somontano abrite de grands Cabernets, élégants et touchants.

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT
Servir entre 16 et 18 °C. Idéal avec les mets fumés, les plats en sauce et les viandes rouges.
Le vin, du fait du peu de traitements de filtration, peut présenter des cristaux de bitartrate. Ce phénomène est naturel et la garantie que le vin n'a été soumis à aucun traitement physique ou chimique. En décantant doucement la bouteille, le sédiment restera au fond et ne nuira pas à la dégustation du vin.