



ENATE

CABERNET SAUVIGNON - MERLOT
2018

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

CABERNET SAUVIGNON - MERLOT
2018

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FRUTILLOS DEL BOSQUE Y ATISBOS DE PIMIENTA EN NARIZ. PALADAR SUAVE Y ATERCIOPELADO SOBRE UN MULLIDO COLCHÓN TÁNICO.

Varietal: Cabernet - Merlot.

Fermentación: 24°C.

Crianza: 6 meses en barrica de roble.

Vino de carácter cosmopolita y fácil de beber.

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

Original para Enate de Carrera Blecua

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



75cl e 15% vol



ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Alberto Carrera Blecua.

PRESENTACIÓN

Botellas de 50, 75 y 150 cl.

PREMIOS

Cosecha 2001

Bronce: Wine Challenge, Vietnam.

Cosecha 2002

Bronce: Estonian Wine Challenge.

Bronce: Internacional Wine Challenge.

Cosecha 2004

Bronce: Estonian Wine Challenge.

Cosecha 2007

Plata: Mundus Vini, Alemania

Cosecha 2010

Oro: Berliner Wein Trophy, Alemania.

Cosecha 2011

Oro: Mundus Vini, Alemania.

Cosecha 2012

Oro: Concurso Vino Sub30

Cosecha 2016

Oro: Mundus Vini, Alemania.

Bronce: Texom International Awards. EEUU

Cosecha 2018

Plata: Japan's Women Awards. Sakura, Japón.

VARIEDADES DE UVA

Cabernet Sauvignon y Merlot.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La vendimia de 2018 empezó el 28 de agosto, unos diez días más tarde de lo habitual debido al retraso en el desarrollo vegetativo del viñedo. Este retraso vino provocado por una primavera muy lluviosa (262 mm) y unas temperaturas medias más bajas de lo habitual en mayo (16,2 °C) y junio (21,4 °C). La generosidad de las lluvias primaverales tuvo un efecto muy positivo en el rendimiento productivo de nuestros viñedos de secano.

El verano fue caluroso y seco, como de costumbre. Estas buenas condiciones meteorológicas permitieron una maduración completa de toda la uva y facilitaron los trabajos de vendimia.

El inicio del otoño llegó con ausencia de lluvias y unas temperaturas ligeramente superiores a la media, lo que nos permitió terminar la vendimia el 4 de octubre en óptimas condiciones de sanidad y grado de madurez.

VINIFICACIÓN

Las dos variedades, el merlot primero y el cabernet algo después entraron sanas y con una óptima calidad. Después del despalillado y del estrujado, los mostos de cada variedad fermentaron por separado a 24 °C en depósitos de acero inoxidable. Tras la fermentación maloláctica, el vino permaneció en barricas de roble -francés y americano- de 225 litros durante seis meses, el tiempo necesario para darle un toque de distinción.

EMBOTELLADO

Mayo 2020

CATA

Color cereza de media capa. Nariz sugestiva y compleja de frutos del bosque (grosella, zarzamora), con elegantes matices florales (violeta) y atisbos de pimienta, vainilla y sotobosque. Paladar suave y redondo, sobre un mullido colchón tánico, que abre paso a un final de boca sabroso, con notas de torrefacto. Acidez equilibrada, que le hará mejorar en botella durante los próximos cinco años.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Un vino de carácter cosmopolita y fácil de beber. Su aroma, en el que predomina el carácter varietal sobre los aromas terciarios de la crianza y sus taninos aterciopelados hacen de él un auténtico vino para todos los públicos.

SERVICIO

Es importante tomar el vino fresco, entre 14 -16 °C. De esta manera el ENATE Cabernet- Merlot da amplio juego para combinar con asados, carnes y quesos, y tolera el maridaje con pescados en salsa.