



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.

Variedad: 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 SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETYJE 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 SOMONTANO

75cl e 15% vol



ÉTIQUETTE

Peinture originale pour ENATE de Alberto Carrera Blecua.

PRÉSENTATION

Bouteilles de 50 cl et de 75 cl.

RECOMPENSES

Récolte 2001

Bronze: Wine Challenge, Vietnam.

Récolte 2002

Bronze: Estonian Wine Challenge.

Bronze: Internacional Wine Challenge.

Récolte 2004

Bronze: Estonian Wine Challenge.

Récolte 2007

Argent: Mundus Vini, Allemagne.

Récolte 2010

Or: Berliner Wein Trophy, Allemagne.

Récolte 2011

Or: Mundus Vini, Allemagne.

Récolte 2012

Argent: Monde Selection, Belgique.

Récolte 2016

Or: Mundus Vini, Allemagne.

Bronze: Texom International Awards, USA

Récolte 2018

Argent: Japan's Women Awards, Sakura, Japon.

CÉPAGES

Cabernet Sauvignon et Merlot.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

La vendange 2018 a débuté le 28 Août, soit dix jours plus tard que d'habitude en raison du retard dans le développement végétatif de la vigne. Ce retard a été causé par un printemps très humide (262 mm) et des températures inférieures à la moyenne en mai (16,2°C) et en Juin (21,4°C). Cependant, ces généreuses pluies de printemps ont eu un effet très positif sur le rendement de nos vignobles cultivés en terres sèches. L'été était chaud et sec, comme d'habitude. Ces bonnes conditions météorologiques ont facilité la vendange et ont permis tous les raisins de mûrir pleinement. Finalement, le début de l'automne est arrivé sans pluie et avec des températures légèrement au-dessus de la moyenne, ce qui nous a permis de mettre fin à la vendange le 4 octobre dans les meilleures conditions possibles de santé et maturité

VINIFICATION

Le raisin est arrivé à la cave en parfait état sanitaire. Il est ensuite passé dans le fouloir-égrappoir puis a été déposé en cuve d'acier inoxydable. Les moûts de chaque cépage ont fermenté séparément à 24°C. Après la fermentation malolactique, le vin est resté en fûts de chêne français et américain de 225 litres pendant six mois, temps nécessaire pour lui donner une touche d'élégance.

MISE EN BOUTEILLE

Mai 2020

DÉGUSTATION

Couleur cerise claire. Un nez séduisant et complexe de fruits des bois (groseille, mûre) avec d'élégantes nuances florales (violette) et une pointe de poivre, de vanille et de sous-bois. Palais doux et rond, sur des tanins moelleux, donnant lieu à une fin de bouche savoureuse, avec des notes torrifiées. Une acidité équilibrée qui permettra son vieillissement en bouteille au long des cinq prochaines années.

IMPRESSIONS DU CHEF DE CAVE

Un vin au caractère cosmopolite, facile à boire, où domine le caractère variétal accompagné d'arôme aux notes tertiaires provenant de l'élevage en fût et de tannins veloutés qui en font un véritable vin pour tous les publics.

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Ce vin doit être bu frais, entre 14-16°C. De cette façon, l'ENATE Cabernet- Merlot permet de nombreuses associations avec les rôtis, les viandes et les fromages, et se marie aussi avec les poissons en sauce.