



ENATE

RESERVA
CABERNET SAUVIGNON
2013

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

RESERVA
CABERNET SAUVIGNON
2013

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COMPLEJA NARIZ DE FRUTA ROJA SOBRE UNA ELEGANTE SINFONÍA DE AROMAS ESPECIADOS (LAUREL, VAINILLA) PALADAR SABROSO Y AMPLIO, CON TANINOS UNTUOSOS QUE GARANTIZAN UN EXCELENTE POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Vendimia: manual.

Fermentación: 28 °C.

Crianza: 12 meses en barrica nueva de roble francés.

Un auténtico "vin pour connaisseurs", de largo recorrido.

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDÉ TYJE 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

Original para Enate de José Manuel Broto

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
SOMONTANO

75cl e 15%vol



ÉTIQUETTE
Peinture originale pour ENATE de
José Manuel Broto.

PRÉSENTATION
Bouteilles de 75 cl.

RÉCOMPENSES
Récolte 1997
Bacchus d'Or: Concours U.E.C.
Or: Wine Challenge, Vietnam.
Récolte 1998
Argent: Concours Mondial de Bruxelles.
Argent: International Wine Challenge, Royaume-Uni.
Récolte 1999
Or: Estonian Wine Challenge.
Récolte 2001
Argent: Concours Vinalies Internationales.
Médaille d'Or: Concours Mondial de Bruxelles.
Récolte 2003
Argent: Mundus Vini, Allemagne.
Argent: 1st Challenge to the Best Spanish Wines for Asia.
Récolte 2006
Or: Mundus Vini, Allemagne.
Récolte 2011
97 points. Guía Sevi
Récolte 2012
92 puntos. Cuadro de Honor en la Guía Gourmets
Or: Concurso USA ratings
92 points. Anuario el País
91 points. Guía Peñin
93 points James Suckling
93 points Ultimate Wine Challenge.

CÉPAGE
Cabernet Sauvignon.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Un hiver atypique : venteux, sans neige, des températures assez douces et une pluviométrie parmi les plus hautes de ces dernières années. Un printemps des plus froides de ces dernières décennies avec sa moyenne de 14 °C et très pluvieux durant la deuxième quinzaine de mai. Un été frais, avec de fréquents orages le soir, ont retardé les vendanges 2013 de trois semaines pour débiter le 10 septembre. Le vendange la plus tardive d'ENATE et du Somontano.

VINIFICATION

Le raisin pour notre vin Reserva a été récolté à un niveau de maturation optimal et dans un état sanitaire exceptionnel. Après égrappage et pressage, le moût obtenu a été placé en cuves d'acier inoxydable où la température de fermentation a été fixée à 28 °C. Après la fermentation malolactique, le vin a vieilli en fûts de chêne français pendant un an, s'affinant par la suite dans des cuves en acier inoxydable jusqu'à sa mise en bouteille.

MISE EN BOUTEILLE
Fevrier 2017

DÉGUSTATION

Couleur d'un rouge grenat très intense. Au nez, le vin déploie un large et complexe éventail aromatique: baies rouges (mûre, groseille), notes balsamiques (menthe) et un fond épice subtil (vanille, poivre, laurier). Le palais est charpenté, la bouche tapissée de tanins de grande qualité. Longue fin de bouche, avec des réminiscences de notes grillées et de tabac blond.

IMPRESSIONS DU CHEF DE CAVE

En conjuguant les techniques ancestrales et les plus actuelles, on obtient un vin de Réserve qui non seulement est un vin équilibré, mais qui est également doté d'un bon potentiel de vieillissement en bouteille.

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

L'ENATE Reserva développe idéalement son bouquet s'il est ouvert une demi-heure avant de le servir. Dégusté à 16-18 °C, il se marie parfaitement avec les viandes rouges et le gibier. Ce vin peut présenter un sédiment de bitartrates. Ce phénomène est naturel et constitue la garantie que le vin n'a été soumis à aucun traitement physique ou chimique. En décantant la bouteille en douceur, le sédiment reste au fond et n'affecte pas la dégustation du vin.