



# ENATE

CRIANZA  
TEMPRANILLO - CABERNET SAUVIGNON  
2014

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# ENATE

CRIANZA  
TEMPRANILLO - CABERNET SAUVIGNON  
2014

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FRUTA ROJA MADURA Y NOTAS AHUMADAS EN NARIZ. PALADAR CARNOSO. NOTAS TOSTADAS EN EL RETROGUSTO.

Varietades: Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

Vendimia: manual.

Fermentación: 26 °C.

Crianza: 9 meses en barrica de roble.

Vino adulador que combina la potencia con la delicadeza.

Original para Enate de Víctor Mira

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETYJE YRA SULFITAI.

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD POR VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.

SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN

R.E. Nº 7186-HU

www.enate.es

registro de la denominación de origen  
SOMONTANO

75cl e 15% vol



#### ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Víctor Mira.

#### PRESENTACIÓN

Botellas de 75 cl.

#### PREMIOS.

Cosecha 2002

Oro: I Concurso Tempranillos al Mundo.

Cosecha 2004

Oro: Sommelier Award, Reino Unido.

Bronce: Decanter World Wine Awards, Reino Unido.

Cosecha 2005

Plata: 1<sup>st</sup> Challenge to the Best Spanish Wines for Asia, Hong Kong.

Bronce: Sommelier Indian Wine Competition.

Oro: Challenge International du Vin, Bourg (Francia).

Cosecha 2007

Oro: Concours Mondial Bruxelles, Bélgica.

Plata: Mundus Vini, Alemania.

Cosecha 2008

Oro: Concours Mondial Bruxelles.

Cosecha 2009

Doble Medalla de Oro: Sakura Wine Award, Japón.

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Cosecha 2010

Oro: Mundus Vini, Alemania.

Cosecha 2012

Plata: Monde Selection, Bélgica.

Plata: Concours Mondial Bruxelles, Bélgica.

Oro: Sakura Wine Award, Japón.

Cosecha 2013

Oro: Mundus Vini, Alemania.

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canada.

#### VARIETADES DE UVA

Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

#### CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Una primavera con menos lluvias de lo normal dio paso a un verano lluvioso. La vendimia comenzó el 21 de agosto, fechas habituales para el Somontano, gracias a una segunda quincena de julio calurosa y seca. El mes de agosto fue más fresco de lo habitual y permitió una maduración lenta y progresiva de la uva. A partir de septiembre, las lluvias, no muy abundantes pero sí repetidas en varios días, retrasaron el ritmo de maduración de la uva tinta y obligó a realizar algunas paradas en la recogida, especialmente a mitad de septiembre. A pesar de las lluvias la uva se vendimió con una calidad sanitaria impecable.

#### VINIFICACIÓN

Las dos variedades, el Tempranillo y el Cabernet, entraron sanas y con la calidad óptima. Los mostos fermentaron por separado a 26 °C, en depósitos de acero inoxidable. Después de la fermentación maloláctica, el vino permaneció en barricas de roble francés (Cabernet Sauvignon) y americano (Tempranillo), durante nueve meses y terminaron afinándose en depósito de acero inoxidable hasta su embotellado.

#### EMBOTELLADO

Marzo 2016.

#### CATA

Color rojo cereza picota, muy cubierto. Aroma intenso y complejo, rico en matices ahumados y especiados, sobre un fondo de frutas rojas maduras. De estructura tánica equilibrada, en boca se muestra denso, carnoso y con un final extraordinariamente largo, en el que aparecen finas notas tostadas.

#### IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Es el vino de nuestra familia que más carácter peninsular tiene ya que el tempranillo es la base de su composición varietal. El Cabernet Sauvignon contribuye a reforzar su estructura. Es un vino adulador, lleno de matices y que sabe combinar con destreza la potencia con la delicadeza.

#### SERVICIO

Este vino puede presentar un sedimento de bitartratos. Este fenómeno es natural y constituye la garantía de que el vino no ha sido sometido a ningún tratamiento físico ni químico. Decantando suavemente la botella, el sedimento permanecerá en el fondo y no afectará a la degustación del vino. Servido a 16 °C – 18 °C, el ENATE Crianza realza los ahumados, carnes, guisos y quesos.