

ENATE

CRIANZA
TEMPRANILLO - CABERNET SAUVIGNON
2015

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

Variedades: 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.

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

Original para Enate de Víctor Mira

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD POR
VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.
SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN
R.E.N° 7186-HU
www.enate.es

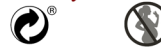
ENATE

CRIANZA
TEMPRANILLO - CABERNET SAUVIGNON

2015

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

consejo regulador 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: 1st 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.

Cosecha 2014

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canada.

VARIEDADES DE UVA: Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Después de un invierno más bien seco, la primavera fue la más cálida y la menos lluviosa desde 2006, con un mes de mayo de los más secos y calurosos de la historia de nuestro país. Las fechas de floración se adelantaron unas dos semanas respecto a otros años y el ritmo de crecimiento vegetativo fue más elevado de lo habitual.

Sin embargo, el mes de junio llegó con lluvias que fueron para la planta un auténtico soplo de frescor. Las precipitaciones continuaron durante el mes de julio junto a unos registros altísimos de temperaturas, con el 7 de julio como la temperatura más alta en Aragón desde que se recogen estadísticas climáticas. Cuando todo parecía indicar que tendríamos una vendimia extraordinariamente temprana, la excepcional tormenta del 31 de julio (74 mm) cambió radicalmente el perfil hídrico de la añada y acabó situando el inicio de la vendimia en el 11 de agosto para las parcelas más adelantadas. Fue el 24 de agosto cuando el ritmo de vendimia se intensificó, gozando de un final de mes soleado y con temperaturas suaves, ideal para madurar la uva de forma progresiva. Septiembre fue fresco y poco caluroso, de forma que la vendimia se alargó hasta el día 29. Recordaremos la del 2015 como una cosecha con personalidad, gran carácter y magnífica calidad.

VINIFICACIÓN

Las dos variedades, el Tempranillo y el Cabernet, se vendimiaron 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 2018

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.