



ENATE

MERLOT - MERLOT
2013

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

MERLOT - MERLOT
2013

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

NARIZ COMPLEJA DE OREJONES, VIOLETA, ENCURTIDOS Y TORREFACTO. PALADAR CONTUNDENTE TAPIZADO CON TANINOS DE IMPECABLE FACTURA.

Variedad: 100% Merlot.

Vendimia: manual.

Fermentación: 28 °C.

Crianza y maloláctica: 13 meses en barrica nueva de roble francés.

Vino que derrocha exuberancia y que va directo a los sentidos.

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

embotellado en la denominación de origen
SOMONTANO 75cl e 15% vol



Original para Enate de Frederic Amat

ETIQUETA VARIEDADES DE UVA
Pintura original para ENATE de Merlot
Frederic Amat

PRESENTACIÓN **CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA**
Botellas de 75 cl. A un invierno con temperaturas no demasiado bajas y con una pluviometría de las más altas en los últimos años le siguió la primavera más fría de las últimas décadas, con una temperatura media de 14 °C. La segunda quincena de mayo, muy lluviosa, retrasó la floración unas tres semanas. El mes de agosto, con una temperatura media de tan sólo 23 °C, ralentizó todavía más la maduración de la uva retrasando el inicio de la vendimia del 2013 hasta el 10 de septiembre: la vendimia más tardía de la historia de Enate y del Somontano. Tanto retraso se compensó luego gracias a la ausencia de lluvias y a temperaturas más elevadas de lo habitual, lo que permitió que la vendimia se desarrollase de forma pausada y sin sobresaltos.

PREMIOS
Cosecha 2000
Mejor Tinto Crianza: Guía de Vinos Gourmet.
Podio: Guía Peñín, 94 puntos.
Cosecha 2001
Plata: Premios Decanter, Reino Unido.
Oro: Selections Mondiales des Vins, Canadá.
Oro: Concurso Mundus Vini, Alemania.

Cosecha 2002
Plata: Concurso Mundial Bruselas.

Cosecha 2005
Plata: Mundial de Merlot, Suiza.
Plata: 1st Challenge to the Best Spanish wines for Asia, Hong Kong.

Cosecha 2006
Oro: La Selección, Alemania.

Cosecha 2007
Bronce: Challenge International du Vin, Francia.

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.
Cosecha 2008

Plata: Mondial du Merlot, Suiza.
Cosecha 2009

Plata: Mondial du Merlot 2013, Suiza.
Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.
Cosecha 2010

Plata: Concurso Mundial de Bruselas.
Cosecha 2011
91 puntos. Wine Enthusiast. Estados Unidos.

Cosecha 2012
Oro y Mejor vino extranjero 100% merlot,
Concurso Mundial de Merlot, Suiza.
Plata: Bacchus, España.

VINIFICACIÓN
La fermentación se desarrolló a 28 °C y la maceración con las pieles se prolongó durante un mes. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés. Crianza posterior durante 16 meses y estabilización posterior en depósito hasta su embotellado.

EMBOTELLADO
Junio 2016

CATA
Vino muy serio, una perfecta representación de la línea del Merlot-Merlot de ENATE. Presenta un amplio y complejo abanico aromático en el que se combinan de forma armoniosa los recuerdos de las frutas rojas, las notas balsámicas y especiadas (eucalipto, clavo) junto con los característicos aromas de orejones y los matices de cacao y torrefacción aportados por la barrica. Su paladar es amplio, carnoso y está tapizado por taninos dulces de impecable factura. El final de boca es muy persistente y nos brinda toques de tinta china y cuero.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR
Estamos ante un vino que derrocha exuberancia y que va directo a los sentidos. La contundencia del nombre también va en consonancia con el poderío que enseña en su paso por boca. Sin duda, el vino que nos hizo conseguir la mayoría de edad como elaboradores de tintos.

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 16-18 °C el ENATE Merlot-Merlot realiza platos de caza, guisos y ahumados.