



# ENATE

MERLOT- MERLOT  
2015

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# ENATE

MERLOT - MERLOT  
2015

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

Variedad: 100% Merlot.  
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 SULFITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETYJE YRA SULFITAL.

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

reserva registrada de la denominación de origen  
SOMONTANO 75cl e 15% vol



Original para Enate de Frederic Amat

**ETIQUETA** VARIEDAD DE UVA  
Pintura original para ENATE de Merlot.  
Frederic Amat

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

**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: 1º 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.

### CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

### 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 con una crianza posterior de 13 meses y estabilización en depósito hasta su embotellado.

### EMBOTELLADO

Mayo de 2017.

### CATA

Vino muy serio, la 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 y 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

Degustar a 16-18°C. De esta forma el ENATE Merlot – Merlot realza platos de caza, guisos y ahumados. Puede presentar un sedimento de bitartratos.