



# ENATE

RESERVA  
CABERNET SAUVIGNON  
2011

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# ENATE

RESERVA  
CABERNET SAUVIGNON  
2011

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, SUDETÝJE YRA SULFTAI.

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

mensaje regulador de la denominación de origen  
SOMONTANO 75cl e 15% vol



Original para Enate de José Manuel Broto

#### ETIQUETA

Pintura original para ENATE de  
José Manuel Broto.

#### VARIEDAD DE UVA

Cabernet Sauvignon.

#### PRESENTACIÓN

Botellas de 75 cl.

#### PREMIOS

Cosecha 1997

Bacchus de Oro: Concurso U.E.C.

Oro: Wine Challenge en Vietnam.

Cosecha 1998

Plata: Concurso Mundial de Bruselas.

Plata: Internacional Wine Challenge,

Reino Unido.

Cosecha 1999

Oro: Estonia Wine Challenge.

Cosecha 2001

Plata: Concurso Vinalies Internacional

Medalla de Oro: Concurso Mundial de Bruselas.

Cosecha 2003

Plata: Mundus Vini, Alemania.

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

Cosecha 2006

Oro: Mundus Vini, Alemania.

Cosecha 2011

97 puntos en Guía Sevi 2017

#### CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La primavera de la añada 2011 fue más calurosa y con menos lluvias de lo habitual y esto provocó un adelanto de unas dos semanas en el envero de las uvas. Sin embargo, la segunda quincena de julio y los primeros diez días de agosto fueron bastante frescos y ralentizaron la maduración de la uva. Después de las altas temperaturas que se registraron durante el tercer fin de semana de agosto, se dio el pistoletazo de salida para la vendimia el 18 de agosto.

#### VINIFICACIÓN

Las uvas, vendimiadas manualmente, son despalilladas y estrujadas ligeramente. El mosto fermenta a 28°C en depósitos de acero inoxidable. Después de la fermentación maloláctica, el vino permanece en barricas de roble francés durante un año, afinándose posteriormente en depósito hasta su embotellado.

#### EMBOTELLADO

Enero 2015.

#### CATA

Color granate muy cubierto. En nariz, el vino despliega un amplio y complejo abanico aromático: aromas compotados y silvestres (mora, grosella), balsámicos (menta) y un sutil fondo especiado (vainilla, pimienta, laurel). De paladar estructurado, la boca está tapizada por taninos de gran calidad. Fin de boca largo, con reminiscencias de tostados y tabaco rubio.

#### IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Conjugando las técnicas ancestrales con las más vanguardistas, logramos elaborar un Reserva que, además de ser un vino equilibrado, posee un buen potencial de envejecimiento en botella.

#### SERVICIO

El ENATE Reserva desarrollará mejor su bouquet si es abierto media hora antes de servirlo. Degustado a 16-18°C, es el aliado perfecto de carnes rojas y caza. 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.