



# ENATE

RESERVA  
CABERNET SAUVIGNON  
2012

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# ENATE

RESERVA  
CABERNET SAUVIGNON  
2012

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 SULFITER, SISÄLTÄÄ SULFIITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETÝJEYRA SULFITAI.

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

SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN

R.E.N° 7186-HU

www.enate.es



reserva registrada de la Denominación de Origen

75cl e 15% vol



Original para Enate de José Manuel Broto

#### ETIQUETA VARIEDAD DE UVA

Pintura original para ENATE de  
José Manuel Broto.

#### 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

Después de un invierno extremadamente seco, las lluvias de la primavera (abril en particular) fueron un bálsamo para que la planta pudiera realizar adecuadamente la floración y la brotación. La vendimia arrancó el 13 de agosto tras una ola de calor que invadió el Somontano con temperaturas altísimas, tanto diurnas como nocturnas. Tras vendimiar Chardonnay, Gewürztraminer y Merlot, y con unas temperaturas mucho más frescas, la maduración de las variedades tintas se ralentizó y tuvimos que parar la recolección durante una semana para permitir a la uva alcanzar el punto óptimo de madurez. El aspecto más remarcable de la añada 2012 fue el bajo rendimiento por hectárea obtenido en las variedades blancas, consecuencia de la helada de la madrugada del 17 de abril.

#### VINIFICACIÓN

Las uvas, vendimiadas manualmente, son despallilladas 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

Febrero 2016.

#### 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. Vino con un gran potencial de envejecimiento en botella.

#### 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.