



ENATE

RESERVA ESPECIAL
2006

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ETIQUETA
Pintura original para ENATE de
José Manuel Broto.

PRESENTACIÓN
Botellas de 75 cl.

VARIEDADES DE UVA

Cabernet Sauvignon y Merlot de una de las mejores cosechas que hemos tenido en ENATE.

VINIFICACIÓN

La vendimia del 2006 fue la más temprana en la historia del Somontano, ya que los calurosos meses de junio y julio provocaron un inicio de campaña récord, el 8 de agosto. Ambas variedades se vendimiaron en cajas y fueron vinificadas en pequeños depósitos de acero inoxidable en los que el sombrero se sumerge mediante unas palas accionadas por un sistema neumático. La temperatura de fermentación se ajustó a 28 °C y la maceración con los hollejos se prolongó durante un mes.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Los vinos pasaron a barricas nuevas de roble francés, de grano muy fino (Nevers), y tras la siembra con una cepa de *Leuconostoc Oenos*, adaptada previamente al alcohol y al pH, realizaron la fermentación maloláctica en las mismas barricas.

CRIANZA

Una vez transformado el ácido málico en láctico, se llevó a cabo una crianza de 19 meses sobre las lías finas para favorecer la autólisis de las levaduras y bacterias lácticas, consiguiendo la liberación de polisacáridos de las paredes celulares y ganando carnosidad y volumen en boca del vino.

CLARIFICACIÓN

Con objeto de no desnudar en exceso al vino, no se sometió al proceso de estabilización tartárica, por lo que pueden aparecer pequeños posos de bitartratos en la botella.

CATA

La nariz despliega una armoniosa combinación de fruta roja fresca (arándanos, fresas silvestres) con recuerdos de violeta y con los matices de una esmerada crianza en barrica (cacao, tostados y toques ahumados). Paladar lleno de poderío, carnosos y sabrosos. Firme estructura tánica que garantiza un excelente potencial de envejecimiento. Cierra con un prolongado final de torrefactos y vainilla, lo que le confiere un carácter muy moderno y adulatorio.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

La vinificación de los Reservas Especiales pasa por explotar al máximo la calidad de la uva en un año determinado, dejando aparcada la búsqueda de continuidad entre las añadas y tiene como objetivo obtener la mejor y máxima expresión de una cosecha. Son vinos de corta tirada y con un toque innegable de exclusividad que hace de ellos verdaderos vinos de colección.

EMBOTELLADO

El 14 de mayo del 2008, en botella bordelesa especial de color topacio.

ENATE

RESERVA ESPECIAL
2006

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LA NARIZ DESPLIEGA UNA ARMONIOSA COMBINACIÓN DE FRUTA ROJA FRESCA, VIOLETA Y TOSTADOS. PALADAR CARNOSO Y SABROSO CON FINAL DE TORREFACTOS Y VAINILLA.

Variedades: Cabernet Sauvignon y Merlot (65-35)

Vendimia: manual, seleccionada en cajas.

Fermentación: a 28 °C.

Crianza y maloláctica: 19 meses en barrica nueva de roble francés.

Vino de colección, con un innegable toque de exclusividad.

Bevat sulfieten, Enthält Sulfite, Contiene Sulfitos, Contains sulphites.
Inneholder sulfiter, Sisältää sulfiitteja, Innehåller sulfiter, Sudetyje yra sulfitai.

Original para Enate de José Manuel Broto

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

consejo regulador de la denominación de origen
SOMONTANO

75cl e 15% vol

