



ENATE

ROSADO
CABERNET SAUVIGNON
2018

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

ROSADO
CABERNET SAUVIGNON
2018

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

AROMA INTENSO Y MUY AFRUTADO EN EL QUE RESALTAN LOS AROMAS DE ARÁNDANOS Y FRAMBUESAS, EN BOCA PRESENTA UN ATAQUE CARNOSO Y PLENO. ES FRESCO Y ÁGIL. MUY PERSISTENTE.

Variedad: Cabernet Sauvignon.

Fermentación: 16°C.

Un vino con alma de blanco y cuerpo de tinto.

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFHETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETYJE YRA SULFITAI.

EMBOTELLADO 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 14% vol



Original para Enate de Víctor Mira

ETIQUETA
Pintura original para ENATE de
Víctor Mira.

VARIEDADES DE UVA
Cabernet Sauvignon

PRESENTACIÓN
Botella de 75 cl.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La vendimia de 2018 empezó el 28 de agosto, nueve días más tarde de lo habitual debido al retraso en el desarrollo vegetativo del viñedo. Este retraso vino provocado por una primavera muy lluviosa (262 mm) y unas temperaturas medias más bajas de lo habitual en mayo (16,2°C) y junio (21,4°C). La generosidad de lluvias primaverales tuvo un efecto muy positivo en el rendimiento productivo de nuestros viñedos de secano.

PREMIOS
Cosecha 2005

Plata: Concurso Vinalies Internacionales, Francia.
Bronce: Decanter World Wine Awards,
Reino Unido.

Bronce: Estonian Wine Challenge.

Cosecha 2008

Oro: La Sélection, Alemania.

Plata: Mundus Vini, Alemania.

Cosecha 2009

Plata: Mundus Vini, Alemania.

Cosecha 2010

Oro: Berliner Wein Trophy, Alemania.

Oro: La Selección, Alemania.

Bronce: Feria Internacional de Vino "Wine
Days", Lituania.

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Cosecha 2012

Plata: Concours International des Rosés du
Monde, Cannes (Francia)

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Plata: Concurso Internacional - Premios
CINVE, España.

Cosecha 2014

Cuadro de Honor de la Guía Vino Cotidiano

Cosecha 2015

Plata: Mondial du Rosé

Cosecha 2016

Plata: Mondial du Rosé

Cosecha 2017

Oro: Mondial du Rosé

VINIFICACIÓN

Las uvas se vendimian durante la madrugada y, ya en bodega, se mantienen en maceración con las pieles hasta el sangrado del mosto rosado. Una vez eliminados los residuos sólidos, por desfangado estático a 8 °C, el mosto limpio pasa a fermentar, bajo la acción de levaduras seleccionadas del género *Saccharomyces cerevisiae*, a depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (16 °C). Tras la fermentación, el vino es clarificado con bentonita y estabilizado a - 5 °C para eliminar el exceso de bitartrato potásico.

EMBOTELLADO

Diciembre 2017

CATA

El Cabernet Sauvignon, cultivado con mimo en nuestros viñedos de ENATE hasta alcanzar la madurez óptima, ha desarrollado todo su potencial en este vino monovarietal de nariz intensa, muy afrutado, donde resaltan los aromas de la uva (arándano, frambuesa, pimienta). En boca presenta un ataque carnosos y pleno. Su equilibrada acidez hace de él un vino ágil y vivo. Su evolución en boca es magnífica, con un post-gusto largo y sabroso en el que destacan los aromas varietales.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Se trata de un vino con alma de blanco y cuerpo de tinto que ha sido diseñado para jugar y ganar la liga de campeones.

SERVICIO

Degustado entre 8-10 °C, el ENATE Rosado realza platos como pastas, aves en salsa de grosellas, soufflés, etc.