



ENATE

SYRAH - SHIRAZ
2013

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

SYRAH - SHIRAZ
2013

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DESFILE DE FRUTILLOS ROJOS Y FLORES SOBRE UN FONDO DE VAINILLA. PALADAR CARNOSO CON NOBLES Y ATERCIOPELADOS TANINOS.

Variedades: Syrah de Cregenzán y Shiraz de Alcanetos.

Vendimia: manual. Fermentación: 26 °C.

Crianza: 16 meses en barricas nuevas.

La uva del Ródano encierra en la botella el terruño más auténtico de ENATE.

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETÝJEYRA SULFITAL.

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD POR
VINEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.
SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN
R.E. Nº 7186-HU
www.enate.es

Original para Enate de Manuel Rivera



75cl e 15% vol



ETIQUETA VARIEDADES DE UVA

Pintura original para ENATE de Syrah de nuestro viñedo de Cregenzán y Shiraz del valle de Alcanetos
Manuel Rivera.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

PRESENTACIÓN A un invierno con temperaturas no demasiado bajas y con una pluviometría de las más altas en los últimos años le siguió la primavera más fría de las últimas décadas, con una temperatura media de 14 °C. La segunda quincena de mayo, muy lluviosa, retrasó la floración unas tres

PREMIOS semanas. El mes de agosto, con una temperatura media de tan sólo 23 °C, ralentizó todavía más la maduración de la uva retrasando el inicio de la vendimia del 2013 hasta el 10 de

Cosecha 2005 **Plata:** Syrah du Monde, Francia. septiembre: la vendimia más tardía de la historia de Enate y del Somontano. Tanto retraso se compensó luego gracias a la ausencia de lluvias y a temperaturas más elevadas de lo habitual, lo que permitió que la vendimia se desarrollase de forma pausada y sin sobresaltos.

Cosecha 2006

Plata: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Plata: International Wine & Spirit Competition,

Reino Unido.

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Cosecha 2007

Plata: Syrah du Monde, Francia.

Plata: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Oro: Challenge International du Vin, Francia.

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá

CATA

Cosecha 2009

Plata: Sélections Mondiales des Vins Canadá. Color rojo cereza picota, muy cubierto. Desfile de frutillos rojos, flores azules y aceitunas sobre un fondo de notas lácticas y vainilla. Paladar voluptuoso, con nobles y aterciopelados taninos. **Plata:** Syrah du Monde, Francia. Muy persistente.

Cosecha 2011

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá. **IMPRESIONES DEL ELABORADOR** La uva del Ródano viajó primero a Australia y ahora se instala en el jardín varietal del Somontano para encerrar en la botella el terruño más auténtico de ENATE.

SERVICIO

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. Servido a 16-18 °C muestra toda su fragancia y complejidad.