



ENATE

ENATE

SYRAH - SHIRAZ
2015

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

SYRAH - SHIRAZ
2015

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, SUDETYJE YRA SULFITAI.

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



Original para Enate de Manuel Rivera

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Manuel Rivera.

PRESENTACIÓN

Botellas de 75 cl

PREMIOS

Cosecha 2005

Plata: Syrah du Monde, Francia.

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

Cosecha 2009

Plata: Sélections Mondiales des Vins Canadá.

Plata: Syrah du Monde, Francia.

Cosecha 2011

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Cosecha 2013

Oro: Syrah du Monde, Francia

Plata: Wine & Barrel Alliances du Monde

International Competition, Francia

VARIEDADES DE UVA

Syrah de nuestro viñedo de Cregenzán y Shiraz del valle de Alcanetos

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Después de un invierno más bien seco, la primavera fue la más cálida y la menos lluviosa desde 2006, con un mes de mayo de los más secos y calurosos de la historia de nuestro país. Las fechas de floración se adelantaron unas dos semanas respecto a otros años y el ritmo de crecimiento vegetativo fue más elevado de lo habitual.

Sin embargo, el mes de junio llegó con lluvias que fueron para la planta un auténtico soplo de frescor. Las precipitaciones continuaron durante el mes de julio junto a unos registros altísimos de temperaturas, con el 7 de julio como la temperatura más alta en Aragón desde que se recogen estadísticas climáticas. Cuando todo parecía indicar que tendríamos una vendimia extraordinariamente temprana, la excepcional tormenta del 31 de julio (74 mm) cambió radicalmente el perfil hídrico de la añada y acabó situando el inicio de la vendimia en el 11 de agosto para las parcelas más adelantadas. Fue el 24 de agosto cuando el ritmo de vendimia se intensificó, gozando de un final de mes soleado y con temperaturas suaves, ideal para madurar la uva de forma progresiva. Septiembre fue fresco y poco caluroso, de forma que la vendimia se alargó hasta el día 29. Recordaremos la del 2015 como una cosecha con personalidad, gran carácter y magnífica calidad.

VINIFICACIÓN

El mosto fermenta a 26 °C en pequeños depósitos de acero inoxidable. El vino se descuba a bodega nueva de roble europeo y americano para realizar la fermentación maloláctica y permanece en las mismas barricas durante 16 meses, afinándose después de forma natural en depósito hasta el momento de su embotellado.

EMBOTELLADO

Mayo 2017

CATA

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. Muy persistente.

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.