



APR

ENATE

SYRAH - SHIRAZ

2016

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

SYRAH - SHIRAZ
2016

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.

Original para Enate de Manuel Rivera

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



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

VARIEDAD DE UVA

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

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

El 2016 empieza con temperaturas más altas de lo habitual, siendo un invierno lluvioso y no muy frío. Después de una primavera bastante lluviosa y con algunas mañanas a finales de abril especialmente frías, el verano llega con temperaturas moderadas y seco. La vendimia arranca con lentitud la noche del 23 de agosto. A primeros de septiembre una ola de calor acelera la maduración de las variedades blancas y del merlot. A mitad de mes descienden las temperaturas y terminamos la vendimia de una manera tranquila y pausada.

VINIFICACIÓN

El mosto fermenta a 26 °C en pequeños depósitos de acero inoxidable. El vino se descuba a barrica 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 2018.

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.