



ENATE

TAPAS

TEMPRANILLO
2017

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Original para Enate de Dani García-Nieto

ENATE

TAPAS
2017

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vive!

RICO EN Matices con presencia de frutas rojas (moras, cerezas) junto a notas de caramelo de fresa y regaliz. Taninos sabrosos fundidos con una fresca acidez que le proporcionan una textura suave y redonda. Final cremoso y láctico.

Variedades: básicamente Tempranillo con un pequeño porcentaje de Merlot y Cabernet. *Vive!*

Un vino expresivo, versátil y de amplio juego gastronómico. Lleno de juventud refrescante.

Vive!

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFIITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETYJE YRA SULFITAL

Vive!

VINEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGON, S.A.
SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN

R.E.Nº 7186-HU
www.enate.es



75cl e 14,5% vol



ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Dani García Nieto.

PRESENTACIÓN

Botellas de 75cl.

PREMIOS

Cosecha 2009

Oro: Interwine en Guangzhou, China.
Oro: Berliner Wein Trophy, Alemania.

Cosecha 2010

Plata: La Selección, Alemania.
Mejor tinto joven, Guía de Vinos Gourmets.

Cosecha 2011

Plata: Concours Mondial Bruxelles.
Plata: International Wine Challenge.
Oro: Berliner Wine Trophy, Alemania.
Oro: Daejeon Wine Trophy, Corea del Sur.

Cosecha 2015

Oro: Concurso Vino Sub30

VARIETADES DE UVA

Básicamente Tempranillo con un pequeño porcentaje de Merlot y Cabernet Sauvignon.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Después de un inicio de año lluvioso y con temperaturas propias de la época, la primavera nos saluda la noche del 24 al 25 de marzo con una sorprendente nevada que provoca en el Somontano cortes de luz y problemas en las carreteras. Abril, en cambio, llega con temperaturas más altas de lo habitual, rozando los 30°C algunos días. A finales de mes, sin embargo, un frente provoca una importante bajada de temperaturas y la fuerte helada de la noche del 28 de abril afecta a algunos viñedos de las variedades más tempranas.

Tras un mayo y junio muy calurosos y secos que favorecen el desarrollo vegetativo, julio llega bastante fresco. En agosto, una ola de aire caliente baña la península y parte de Europa, lo que adelanta la maduración de la uva y permite comenzar la vendimia el 9 de agosto con el Chardonnay de nuestra parcela 234. Una añada de bajos rendimientos pero de una extraordinaria calidad que termina el 21 de septiembre.

La vendimia 2017 será recordada, a nivel mundial, como una añada con importantes mermas en la producción debido a una escasez general de lluvias y los daños ocasionados por heladas primaverales.

VINIFICACIÓN

Las uvas son despalilladas y estrujadas ligeramente. El mosto fermenta a 24 °C, en depósitos de acero inoxidable. Después de la fermentación maloláctica, el vino es clarificado y estabilizado preservando toda su juventud y carácter afrutado.

EMBOTELLADO

Marzo 2018

CATA

Rico en matices, con presencia de frutas rojas (moras, cerezas) junto a notas de caramelo de fresa y regaliz. Taninos sabrosos fundidos con una fresca acidez que le proporcionan una textura suave y redonda. Final cremoso y láctico.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Un vino expresivo, versátil y de amplio juego gastronómico. Lleno de juventud refrescante.

SERVICIO

Por su carácter juvenil, es preferible servir el vino ligeramente fresco, en torno a los 14 °C. Es el compañero ideal de pinchos y tapas, como unas croquetas de bacalao, unos tacos de morcilla o una ración de arroz negro, sin renunciar a dar brío a pescados en escabeche o platos de pasta.